[By Rosalie Blanquet? See end]

LA PETITE

CUISINIÈRE

DES MÉNAGES

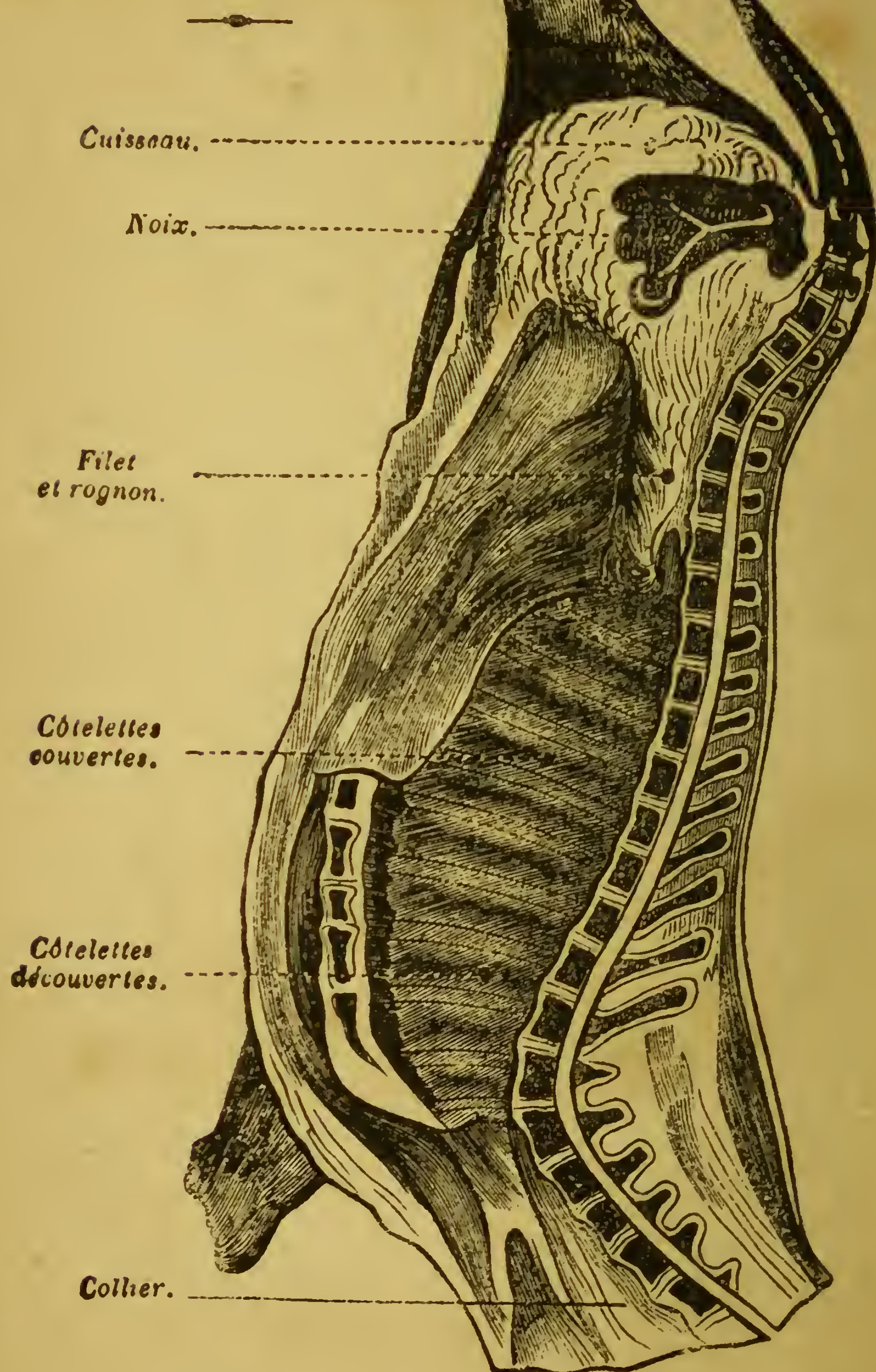


PARIS. — THÉODORE LEFÈVRE ET Cie

PETITE
CUISINIÈRE
DES MÉNAGES

MORCEAUX

DU VEAU



PETITE CUISINIÈRE DES MÉNAGES

Choix des meilleures recettes

POUR PRÉPARER FACILEMENT ET AVEC ÉCONOMIE

DES METS SUCCULENTS ET CONFORTABLES

Précédé

DE L'ART DE DÉCOUPER LES VIANDES

NOUVELLE ÉDITION

Illustrée de figures explicatives.



PARIS

LIBRAIRIE DE THÉODORE LEFÈVRE ET Cie

RUE DES POITEVINS

[1882]



TABLE

—

4957-85. — Corbeil. Typ. et stér. Crété.

LA
PETITE CUISINIÈRE
DES MÉNAGES

L'ART
DE DÉCOUPER LES VIANDES
ET DE SERVIR LE POISSON.

Dissection du bœuf. — Le *bouilli* doit se couper en travers, afin que la viande soit courte. On coupe chaque tranche un peu mince, et on la couronne d'une petite portion de gras.

Le *bœuf à la mode* se coupe de manière que les lardons soient en travers.

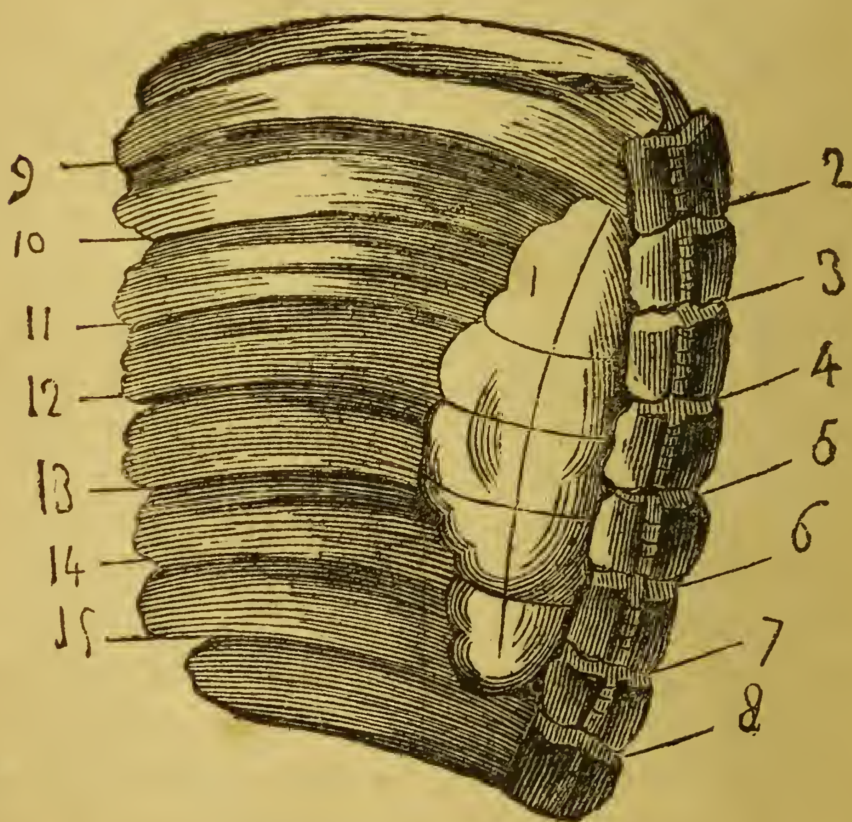
Quant à l'aloyau, qu'il est fort rare qu'on serve entier, on commence par diviser le filet du dedans ; on coupe ensuite la partie charnue du dehors.

Le *filet de bœuf*, qui est aujourd'hui la pièce qu'on sert seule, après l'avoir soigneusement piquée, est alors un rôti fort distingué, surtout en hiver. Il se coupe par tranches égales. Les tranches des deux bouts sont moins délicates.

La *langue* se coupe, de même que le filet, par rouelles.

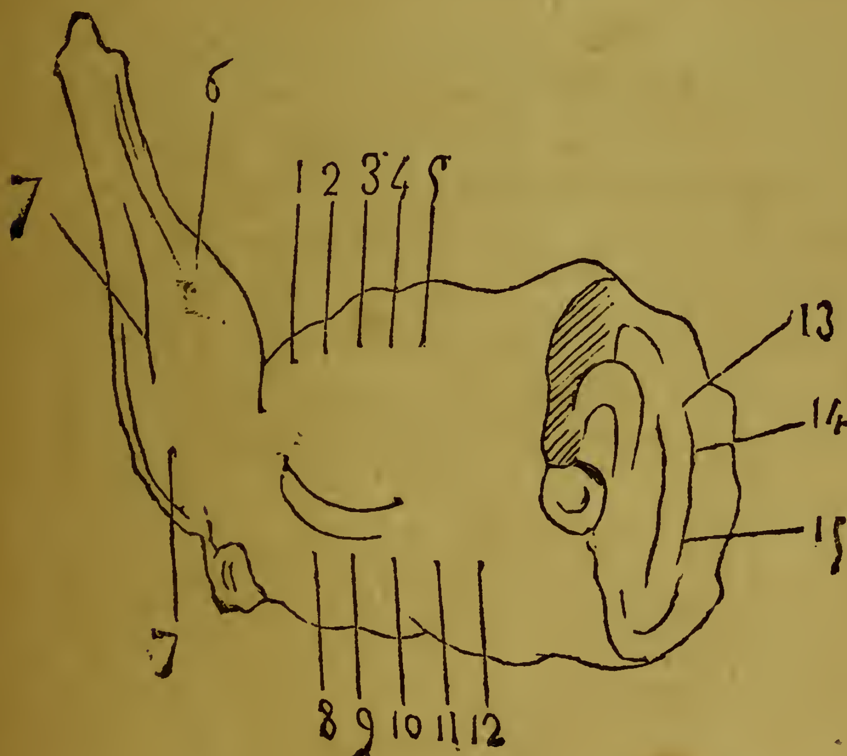
Dissection du veau. — *Carré de veau.* On commence par lever le filet et le rognon n° 1, qu'on coupe par morceaux ; ensuite on sépare les côtes. Pour faciliter cette dernière opération, on doit avoir le soin de faire donner par le boucher un coup de couperet aux jointures des côtés, n°s 2, 3, 4, 5, 6, 7 et 8.

Lorsque le carré de veau est fort, il est mieux,



avant de séparer les côtés, d'enlever, par une coupe transversale, la chair qui en couvre en dessus la partie inférieure. Cela facilite la division des côtes ; cette chair est ensuite coupée en travers, et fournit des tranches très présentables.

Dissection du mouton. — *Gigot de mouton.* Couper les tranches perpendiculairement en allant vers l'os, nos 1, 2, 3, 4, 5, etc., ainsi qu'il est indiqué dans la figure ci-après. On ne détache pas chaque tranche. Lorsqu'elles sont toutes coupées, on glisse la lame du couteau le long de l'os du gigot; puis on enlève toutes les tranches d'un coup, avec



la pointe du couteau, et on les dépose sur le plat, où elles se maintiennent plus chaudes. On retourne le gigot, et l'on détache les parties de derrière, qui sont moins charnues, nos 8, 9, 10, 11, 12, etc.

Les Anglais coupent des tranches minces, horizontalement et parallèlement à l'os.

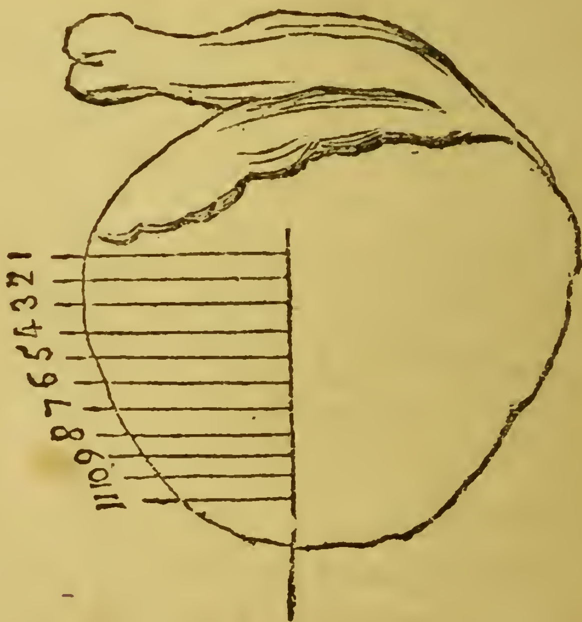
Lorsqu'un gigot n'est pas cuit également dans

toute son épaisseur, on doit donner la préférence à cette seconde manière, car, les goûts des convives variant sur le degré de cuisson du mouton, chacun trouvera le morceau à sa convenance, l'extérieur du gigot se trouvant très cuit lorsqu'il est encore sanguinolent vers l'os.

Le *carré de mouton* se découpe comme celui de veau.

L'*épaule de mouton* se découpe comme le gigot, soit en tranches perpendiculaires, soit horizontalement. La chair voisine des os est la plus tendre.

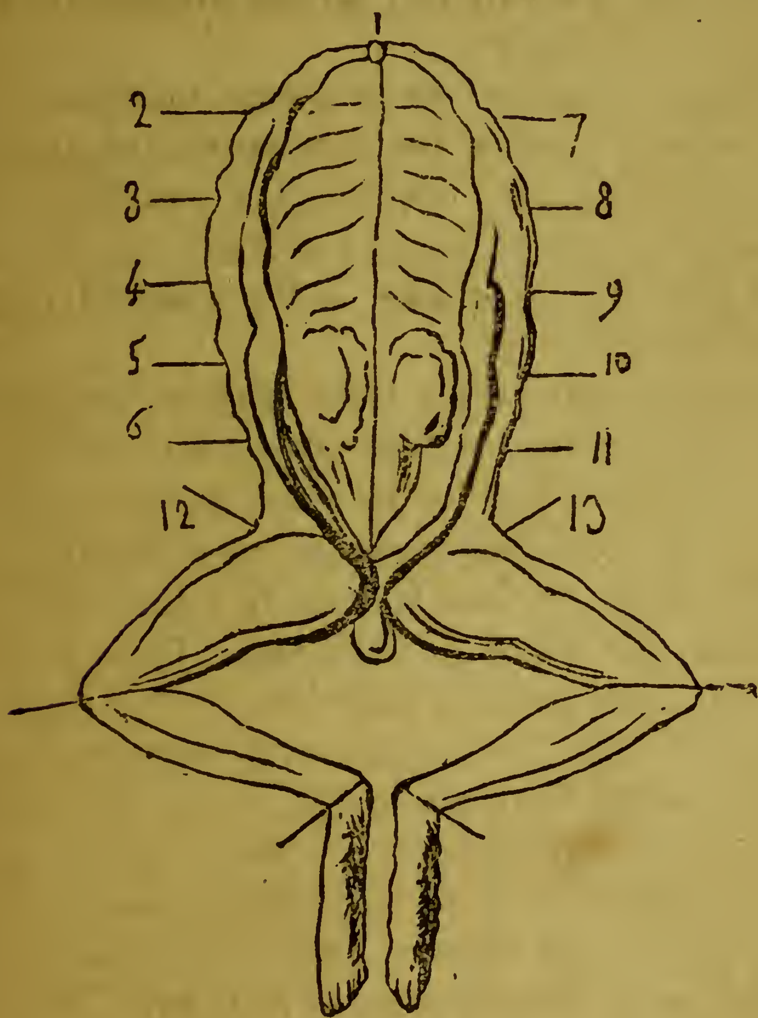
Dissection du cochon. — L'*échinée* de cochon se coupe de même que le carré de veau. Quant au



jambon, on coupe des tranches perpendiculaires en commençant par le bout opposé au manche et en enfonçant le couteau jusqu'au milieu de l'épaisseur de la pièce. On détache ensuite toutes ces tranches

en les coupant horizontalement par le bas. On rapproche la première tranche du point où l'on s'est arrêté, et on a soin de relever la couenne, afin de ne pas l'entamer.

Dissection du lièvre et du lapin. — On sert le lièvre à la broche, piqué ou bardé, avec une



sauce piquante. La partie la plus délicate est le râble. On le coupe depuis l'épaule jusqu'à la naissance de la cuisse, en glissant la lame du couteau entre les côtes et la chair, qu'il faut ensuite déta-

cher de l'épine du dos. On coupe après cela les côtes de deux en deux; elles forment un morceau assez agréable pour les dames. On détache la queue avec une portion de chair adhérente : c'est le morceau des vrais gourmets. On coupe enfin, en forme d'entonnoir, la partie supérieure et charnue des cuisses. Elle n'est pas à dédaigner, surtout lorsque l'animal est jeune (V. la figure).

Le lapin se découpe de la même manière.

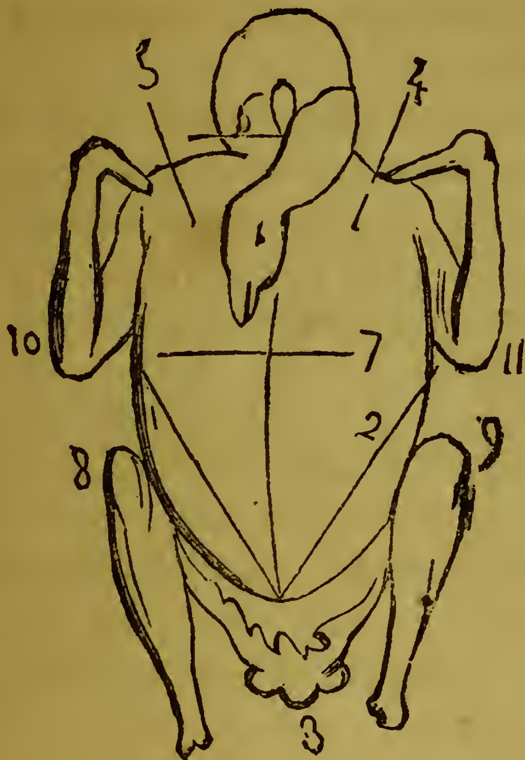
Les petits levrauts et les lapereaux se coupent en travers sans détacher le râble. Les convives reçoivent ainsi, avec le râble, une portion des côtes.

Dissection de la dinde. — Il y a deux manières de découper la dinde.

La *première* consiste à lever d'abord les cuisses et les ailes. On met les premières à part, si on présume qu'elles ne seront pas consommées dans le repas, et on coupe les secondes en plusieurs morceaux; ensuite on lève les *sot-l'y-laisse* (morceau au-dessous des ailes) et les blancs. Puis, en glissant la lame du couteau sous les deux os plats qui attachent le dos à l'estomac qu'ils embrassent en formant comme deux clavicules, on les dégage. On pose alors la carcasse sur le flanc, on brise les côtes du dessus avec la lame du couteau; on en fait autant du côté opposé, après avoir retourné la carcasse qui se trouve séparée sans effort en deux parties. On brise en deux celle du devant en coupant transversalement l'estomac; puis en quatre le dos, savoir : les deux clavicules qui peuvent être divisées; ensuite le croupion avec le plus de peau et de chair

supérieures que l'on peut; et enfin en deux portions le dos proprement dit, qui forme des morceaux délicats, surtout si on a laissé le sot-l'y-laisse. (Voyez la figure.)

La *seconde manière* consiste à lever d'abord les ailes, puis on brise le corps au-dessus des cuisses

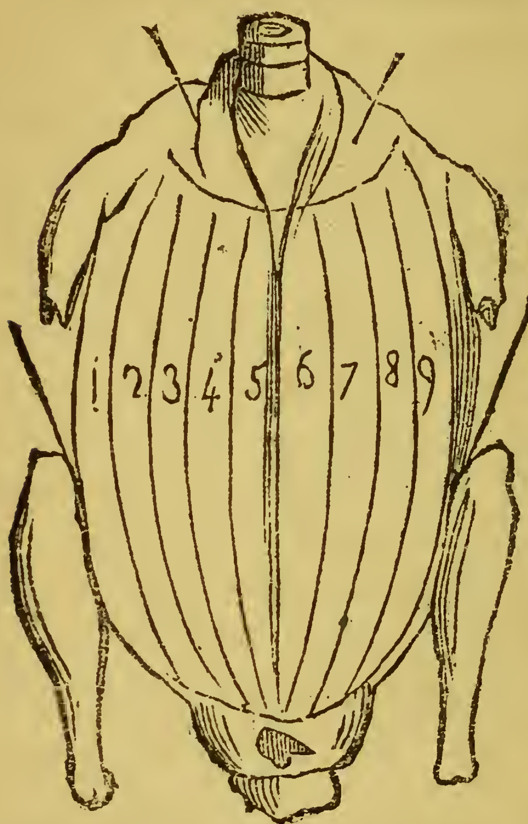


qui, avec le croupion, forment une espèce de capuchon qu'on nomme *bonnet d'évêque*. On met ordinairement ce train de derrière à part, et on ne touche qu'à celui de devant.

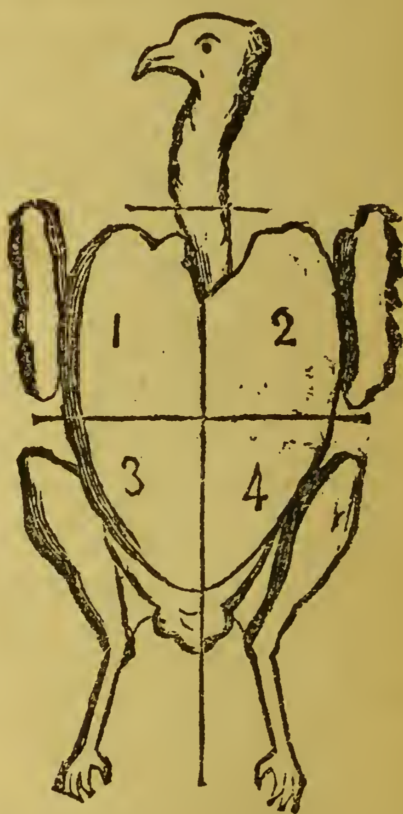
On sert une portion de la farce avec chaque morceau.

Dissection de l'oie et du canard. — L'oie et le canard se découpent de même. Ils doivent être très cuits. On les sert sur le dos. On lève des aiguil-

lettes tout au long de l'estomac, et même on en coupe sur les ailes et les cuisses, puis on détache les membres auxquels adhère encore un peu de chair. — L'oie ne peut figurer dans un dîner d'étiquette.



Oie.



Pigeon.

Dissection du pigeon. — S'il est d'une belle grosseur, on le coupe en quatre parties, à chacune desquelles reste un membre. Autrement, on le coupe en deux sur la longueur.

Le vanneau et le pluvier se découpent de même.

Dissection du chapon, de la poularde et du poulet. — Lever successivement les quatre mem-

bres, en commençant par la cuisse et l'aile du même côté. On lève les blancs et les *sot-l'y-laisse*, puis on découpe la carcasse comme nous l'avons dit pour la dinde. On divise ensuite chaque cuisse

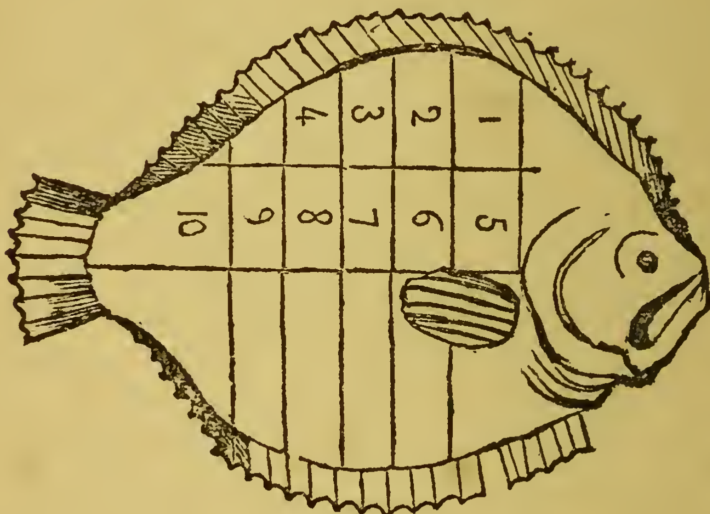


en deux, chaque aile en trois. On range symétriquement tous ces morceaux, et on passe le plat, afin que chacun se serve à sa guise.

Le *faisan*, la *gélinote*, la *bécasse*, la *bécassine* et la *perdrix* se coupent comme le poulet.

Manière de servir le poisson. — On divisé le poisson avec une truelle d'argent; le fer lui donnerait un goût désagréable.

Pour diviser le *turbot*, on trace une ligne longitudinale de la tête à la queue, en tranchant jus-

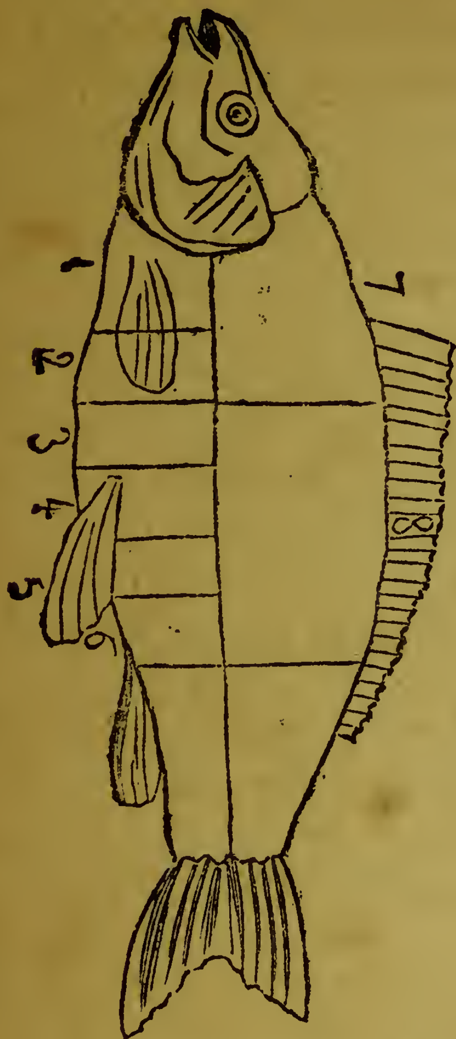


Turbot.

qu'à l'arête, puis on tire des lignes transversales depuis cette ligne jusqu'aux barbes. On enlève avee la truelle les morceaux compris entre ces lignes. Après avoir servi le ventre, qui est le plus délicat, on lève l'arête du milieu et l'on procède de la même manière avec le dos.

Le *barbeau*, le *brochet*, *la truite*, se divisent tous de la même manière, c'est-à-dire par une ligne longitudinale de la tête à la queue, et par des lignes transversales.

Il en est de même dé la *carpe*. Il faut commencer



Carpe.



Brochet.

par la tête, que l'on est dans l'usage assez bizarre de considérer comme un morceau de choix, peut-être à cause de la langue. On enlève ensuite la peau et les écailles.

Le côté du dos est le plus délicat.

POTAGES GRAS

Bouillon gras. — La viande de bœuf est celle qui donne le meilleur bouillon ; ensuite celle du mouton, pourvu qu'elle ne soit pas trop grasse. Le veau ne s'emploie que pour le bouillon de malade.

Les volailles ajoutent peu de sapidité au bouillon. Si on met la poule au pot, ce doit être une vieille : elle a plus de goût.

Un vieux pigeon, une perdrix, un lapin, augmentent l'arome du bouillon.

Les meilleurs morceaux de bœuf pour le bouillon sont la tranche, la culotte et le gîte à la noix.

La viande doit être bien fraîche ; on enlève les os, on la ficelle, on la met dans la marmite à l'eau froide.

On fait chauffer la marmite lentement, après y avoir jeté une poignée de sel. Plus elle chauffe lentement, plus l'écume, qu'on a grand soin de retirer, est abondante. Lorsque le feu est trop vif, on rafraîchit la marmite en ajoutant de l'eau froide, pour faire remonter l'écume qui se précipiterait au fond et troublerait le bouillon.

Lorsque le feu a été bien conduit et que la marmite est soigneusement écumée, on met les légumes qu'on a préparés et épluchés. Il faut en mettre

peu, pour qu'ils donnent au bouillon un arome plus agréable. Ces légumes sont des carottes, des navets, un panais, des poireaux et céleri ficelés, un oignon piqué de deux clous de girofle, un oignon brûlé ou une carotte torréfiée pour donner couleur.

Cinq ou six heures d'ébullition lente et toujours égale sont nécessaires pour faire acquérir au bouillon la perfection que l'on désire.

Une heure avant de retirer le pot-au-feu, on ajoute un bouquet de persil. Quelques personnes mettent une gousse d'ail, un peu de thym et une feuille de laurier. L'ail ne doit être employé qu'en hiver, en été il accélère la décomposition du bouillon.

Potage au naturel. — On coupe en rouelles longues de 5 centimètres le pain mince, dit *flûte*, ou pain à soupe. On divise ces rouelles en deux portions égales, sur leur longueur, on les range dans la soupière, et on verse dessus autant de bouillon qu'il en faut pour les tremper. Quand elles sont renflées, on achève de verser dessus le bouillon nécessaire. La soupe, ainsi trempée, ne doit pas être mise sur le feu. Lorsqu'on n'a que du gros pain, on peut en faire rôtir légèrement des tranches très minces, et procéder comme pour la *flûte*. On sert à part, sur une assiette, les légumes qui ont cuit avec le pot-au-feu, en déliant le bouquet de poireaux et retirant les oignons blanc et brûlé, la carotte torréfiée et le bouquet de persil.

Croûte au pot. — Ayez des croûtes de pain cuit, ou faites griller des tranches de pain ; mettez-

les au fond d'un plat creux avec un peu de bouillon, laissez tarir pour que vos croûtes commencent à gratiner; dressez-les dans une soupière. Versez le bouillon et servez.

Potage au vermicelle. — Mettez dans une casserole, sur le feu, votre bouillon. Lorsqu'il sera bouillant, jetez-y en suffisante quantité du vermicelle, que vous aurez un peu brisé dans vos mains, afin qu'il n'y ait point de filaments trop longs. Remuez le vermicelle avec une cuiller, et faites bouillir vingt minutes.

Potage au riz. — Après avoir bien épluché le riz, lavez-le plusieurs fois à l'eau froide en le frottant entre les mains. Faites-le bouillir dans une petite quantité de bouillon, et mouillez-le toujours avec le bouillon à mesure qu'il crèvera. Il faut que les grains s'écrasent sans effort entre les doigts, mais sans qu'ils se réduisent en bouillie. Ajoutez une quantité de bouillon telle que votre potage ne soit ni trop clair ni trop épais. Il faut par personne une cuillerée de riz. Quand on veut que le riz ne soit que crevé, il faut le faire cuire dans la totalité du bouillon qu'on destine au potage.

Potage à la semoule. — On jette la semoule dans le bouillon quand il bout, et l'on remue avec une cuiller, de crainte qu'elle ne forme des grumeaux, ce qui arrive facilement. Il faut deux cuillerées de semoule par assiettée.

Potage aux pâtes d'Italie. — Jetez-les dans du bouillon gras et laissez cuire environ trois quarts d'heure.

Potage au tapioca. — Dans du bouillon en ébullition, mettez une cuillerée à bouche, par personne, de tapioca, et continuez de faire bouillir en remuant jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous et en gelée.

Potage au gruau d'avoine, de froment et d'orge. — On fait tremper les gruaux dans l'eau dès la veille. Lorsqu'ils sont bien égouttés, on les fait cuire dans le bouillon, de la manière indiquée pour le riz.

Ces potages conviennent très bien aux convalescents, mais il faut les passer avec expression, on obtient aussi une crème nourrissante et rafraîchissante. On laisse l'orge et les gruaux crevés dans les potages que doivent consommer les personnes en bonne santé.

Potage au blé de Turquie. — On délaye dans du bouillon gras de la farine de maïs ou *gaude* qu'on fait cuire pendant une heure en remuant, pour éviter les grumeaux.

Potage aux choux. — Mettez dans une marmite un bon morceau de lard, ou de petit salé, laissez bouillir une heure et ajoutez un chou, des carottes, navets, céleri, poireaux, et faites cuire quatre heures. Une heure avant la cuisson parfaite, on ajoute des pommes de terre et des haricots verts, si c'est la saison.

Potage à la Crécy. — Choisissez des carottes de Crécy aussi rouges que possible, réduisez-les en purée avec quelques navets, un poireau et un oignon; mouillez de bouillon, passez à la passoire

et remuez sur le feu sans laisser bouillir; écumez et versez sur des croûtons frits au beurre.

Potage au lard, mouton et choux. — Ce potage se fait avec un morceau de lard de poitrine et un morceau d'épaule de mouton, que l'on fait bouillir comme un pot-au-feu durant une heure ; puis on y ajoute les choux, poivre et sel. On sert lorsque les choux sont cuits.

Julienne. — Coupez par petits filets des carottes, panais et navets; émincez des oignons et poireaux; ajoutez-y de la laitue, de l'oseille, du céleri, des pois verts, des haricots frais en gousses ou en grains, des pointes d'asperges, enfin tous les légumes de la saison, du persil et du cerfeuil. Les racines sont émincées, les herbages sont hachés. Mettez le tout dans de bon bouillon et faites bouillir jusqu'à la cuisson.

Potage printanier. — Après avoir tourné et fait blanchir une égale quantité de petites carottes, navets, oignons et poireaux, faites-les cuire dans de bon bouillon, avec des haricots blancs nouveaux, haricots verts, petits pois, petites fèves, concombres, pointes d'asperges, laitue, romaine, oseille et cerfeuil; ajoutez-y un peu de sucre; laissez réduire et ajoutez une purée de pois, éclaircie avec du consommé.

Bouillon à la minute. — Voici une recette expéditive pour obtenir un bouillon excellent : hachez aux trois quarts un demi-kilogramme de bœuf; ajoutez-y une carotte de moyenne grosseur, un oignon, un peu de céleri, un navet, le tout coupé en

petits dés ; mettez-y deux clous de girofle, et mêlez le tout à la viande, que vous finissez de hacher. Mettez votre hachis dans une casserole, et versez dessus un litre d'eau ; salez, faites bouillir *une demi-heure*, écumez et passez au tamis.

POTAGES MAIGRES

Soupe aux choux, maigre. — Mettez votre chou dans une marmite d'eau bouillante, avec oignon piqué d'un clou de girofle, navets, poireaux, carottes, céleri, quelques pommes de terre sel et poivre.

On peut couper le bouillon avec moitié lait.

Potage aux herbes. — Prenez cerfeuil, poirée, pourpier, oseille et laitue, de chacune de ces herbes quantité égale ; lavez-les et hachez grossièrement, puis passez au beurre. Lorsqu'elles sont réduites, mettez-y de l'eau, salez et faites bouillir vingt minutes. Faites une liaison de jaunes d'œufs, et versez le tout sur du pain émincé.

Potage au potiron. — Prenez un quartier de citrouille ; ôtez-en la peau et les pépins ; coupez-le en morceaux de la grosseur d'une noix, et mettez-les sur le feu, dans une marmite, avec de l'eau. Lorsque la citrouille est en marmelade, mettez-y du beurre et un peu de sel. Donnez encore quelques bouillons. Faites bouillir un litre de lait ; ajoutez-y un peu de sucre, ou du sel, et mêlez avec la purée de citrouille. Mettez du pain émincé dans la sou-

pière, et versez dessus le mélange de citrouille et de lait. Ce potage peut être aromatisé avec la fleur d'oranger.

Julienne. — Quand vous avez préparé vos légumes comme pour la julienne au gras, mettez-les dans la casserole avec du beurre. Quand celui-ci sera fondu, et que les légumes y auront été retournés une ou deux fois, ajoutez l'eau nécessaire, chaude, salez et faites cuire.

Julienne au potiron. — A une julienne préparée comme ci-dessus, ajoutez du potiron cuit à part dans du beurre et de l'eau.

Potage aux poireaux et aux pommes de terre. — Coupez par petits morceaux huit beaux poireaux, mettez-les dans une casserole avec de l'eau, du sel, du poivre et des pommes de terre jaunes coupées par morceaux; laissez bouillir jusqu'à ce que les pommes de terre puissent s'écraser facilement. Ajoutez un bon morceau de beurre, mêlez bien et versez le tout sur des tranches de pain très minces.

Potage à l'oseille et à la purée de pommes de terre. — Faites cuire dans du beurre une bonne poignée d'oseille, ajoutez-y de l'eau et des pommes de terre, d'une nature farineuse, coupées par morceaux. Salez et poivrez; joignez-y quelques tranches minces de pain, si vous le voulez.

Potage à la purée de navets et de pommes de terre. — Faites roussir deux oignons, ajoutez-y une quantité suffisante d'eau, autant de navets que de pommes de terre, et quelques tranches minces

de pain. Quand tout est cuit, passez, faites jeter un bouillon et servez.

Potage à la purée de carottes. — Cet excellent potage se fait de la même manière que le précédent, en ajoutant aux carottes une feuille de laurier, thym et trois clous de girofle.

Potage aux oignons. — Coupez en filets une douzaine d'oignons moyens ; faites-les revenir sur le feu avec un bon morceau de beurre, en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient cuits et suffisamment colorés. Ajoutez une cuillerée de farine, laissez-la prendre couleur. Mouillez avec de l'eau ; mettez-y du sel et du gros poivre, et donnez quelques bouillons. Ajoutez-y du pain, faites mitonner, et servez.

Potage au riz et aux oignons. — Préparez vos oignons comme ci-dessus, mouillez avec de l'eau bouillante et passez les oignons ; mettez ensuite du riz au lieu de pain et laissez-le cuire.

Potage aux petits oignons blancs. — Prenez une demi-assiettée de petits oignons; faites-les blanchir après en avoir ôté la première peau ; sautez-les à la casserole avec du beurre et un peu de sucre. Versez votre bouillon sur des croûtons passés au beurre.

Potage maigre au pain ou panade. — Mettez dans une casserole des tranches de pain, coupées très minces ou mieux cassées, avec de l'eau, du poivre, du sel. Faites bouillir sur un feu doux sans remuer, jusqu'à ce que le pain soit bien fondu. Ajoutez alors un bon morceau de beurre frais, et

mélangez bien le tout. Servez sans remettre sur le feu. On peut ajouter une liaison de jaunes d'œufs, de la crème ou du lait, en même temps que le beurre.

Potage au lait. — On peut faire des potages au lait avec le riz, le vermicelle, la semoule, la fécule, le sagou, le tapioca, le salep, l'orge perlé et les gruaux. Les procédés sont les mêmes qu'avec le bouillon gras; mais on y ajoute du sucre et une cuillerée d'eau de fleur d'oranger. Dans tous les potages sucrés, il faut quelque peu de sel. On peut y ajouter une liaison de jaunes d'œufs.

Potage aux petits pois. — Faites revenir dans du beurre une poignée d'oseille, belle-dame et cerfeuil. Ajoutez de l'eau, du sel, et mettez vos pois lorsque l'eau bout. Laissez cuire, et versez sur des tranches de pain.

Potage au fromage. — Prenez une demi-livre de fromage de Gruyère, nouveau. Râpez-en la moitié, et coupez l'autre moitié par tranches très minces. Dans le fond d'une soupière qui puisse aller au feu, mettez un peu de beurre, puis une couche légère de fromage, puis une couche de pain, ensuite du fromage râpé, couvrez avec des tranches de pain minces; sur ce pain faites une couche de tranches de fromage râpé, jusqu'à ce que votre gruyère soit tout employé. Sur la dernière couche, qui doit être de fromage en tranches, mettez quelques morceaux de beurre; mouillez avec une partie de votre bouillon, et faites mitonner sur le feu jusqu'à ce qu'il se forme un gratin dans le fond du plat, et que tout le bouillon soit tari. Remettez alors du

bouillon et servez bien chaud. Ce potage doit être un peu épais. A défaut de bouillon, on peut employer de l'eau avec un roux fait avec des oignons sans farine.

Potage aux choux-fleurs. — Ajoutez à l'eau qui a servi à faire cuire des choux-fleurs une pincée de persil haché, et du beurre très frais; assaisonnez à point, faites bouillir quelques instants et versez sur le pain. Un roux fait avec oignons et farine peut être ajouté à l'eau de choux-fleurs. On peut laisser dans l'eau quelques branches de choux-fleurs.

Potage à la provençale. — Faites bouillir dans une casserole de l'eau avec du sel, six ou huit gousses d'ail et un petit rameau de sariette. Coupez dans une soupière le pain nécessaire en tranches minces, saupoudrez-le d'une pincée de poivre en poudre, arrosez d'huile d'olive en proportion avec le pain, versez dessus le bouillon sans l'ail et la sariette, et servez.

Bouillon de poule pour les malades. — Mettez bouillir une heure dans deux litres d'eau la moitié d'une vieille poule, ajoutez du cerfeuil, quelques feuilles de laitue et très peu de sel.

Bouillon de veau pour les malades. — Le bouillon de veau se prépare, comme celui de poule, avec 250 grammes de rouelle. Peu de sel.

Bouillon aux herbes pour les malades. — Prenez une forte poignée de cerfeuil; ajoutez-y de la laitue et de l'oseille. Hachez le tout, que vous ferez bouillir dans un litre d'eau; mettez-y un morceau de beurre et très peu de sel.

DES SAUCES

Sauce hollandaise. — C'est la plus simple. Faites fondre du beurre à petit feu ou mieux au bain-marie, laissez-le déposer, mêlez-y un jus de citron fouetté, et un peu de sel blanc, passez à travers une passoire fine, ajoutez du sel blanc et servez dans une saucière.

Sauce aux cornichons. — Mettez un morceau de beurre et une pincée de fécule dans une casserole ; faites lier sur le feu, mouillez avec du bouillon et une cuillerée de jus; ajoutez-y des cornichons hachés, poivre et sel.

Sauce à la Béchamel grasse. — Coupez du lard par petits morceaux; joignez-y une carotte, un navet, deux oignons, de la graisse de veau; passez au beurre, mouillez de bouillon, ou de consommé; ajoutez-y deux cuillerées de farine, poivre, sel, muscade, girofle, thym, persil, laurier; laissez cuire une heure, passez et dégraissez.

Sauce à la Béchamel maigre. — Délayez deux cuillerées à bouche de farine dans un litre et demi de crème, mettez la casserole sur un feu ardent, et remuez afin qu'elle ne s'attache pas. Dans une autre casserole, mettez deux ou trois échalotes, une carotte émincée, une muscade râpée, une pincée de gros poivre, du sel, un bouquet garni de quelques champignons ; faites bouillir dans deux verres d'eau. Quand votre crème est suffisamment réduite

et épaissie, vous y incorporez la préparation ci-dessus en la versant peu à peu, de manière à ne pas faire tourner la crème. Passez l'étamine et tenez chaud au bain-marie.

Sauce à la crème. — Mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec une cuillerée de farine, une forte pincée de persil, une ciboule hachée, sel, poivre et muscade. Lorsque le beurre sera fondu, versez un verre de crème ou de lait, à défaut de crème. Laissez bouillir un quart d'heure en tournant toujours.

Cette sauce convient au turbot, à la truite, au cabillaud, à la morue, aux pommes de terre, etc.

Sauce tomate. — Faites cuire dans une casserole dix ou douze tomates coupées en quatre, avec sel et gros poivre, quatre ou cinq oignons en tranches, une pincée de persil, un peu de thym, un clou de girofle; passez et ajoutez 125 grammes de beurre et remettez la casserole sur le feu, pour la faire bouillir doucement jusqu'à ce que la sauce soit assez épaisse.

Cette sauce sert également pour les viandes, les légumes et le poisson.

Sauce blanche. — Mettez dans une casserole du beurre très frais, une cuillerée à bouche de farine, du sel, du gros poivre, ajoutez un verre d'eau, mettez sur le feu et tournez. Lorsqu'elle bout, retirez du feu. Si la sauce est trop épaisse, on remet un peu de beurre. Si elle est trop claire, du beurre manié de farine. Au moment de servir, on peut

ajouter une liaison de jaunes d'œufs et un filet de vinaigre, ou du jus de citron.

Sauce blonde. — Faites un roux que vous mouillez de bouillon bien chaud. Faites cuire une demi-heure. Cette sauce, très délicate, remplace la sauce blanche.

Sauce piquante. — Mettez dans une casserole un verre de vinaigre, thym, laurier, ail, échalote, poivre et deux gousses de piment enragé; faites réduire et mouillez avec du bouillon. Si vous avez des jus et des coulis, mettez-en, passez au tamis et servez.

Sauce aux échalotes. — Hachez très fin des échalotes; liez-les dans un linge blanc et faites-les cuire dans du vinaigre avec du sel et du poivre, jusqu'à ce que le vinaigre soit aux deux tiers tari; retirez vos échalotes et mouillez avec du bon bouillon, ou avec du consommé.

Sauce poivrade. — Faites un roux dans lequel vous mettrez un verre de vinaigre, quelques ciboules hachées, une grosse pincée de persil, deux feuilles de laurier, un peu de thym, une forte carotte, deux oignons coupés par tranches, une pincée de poivre fin; faites réduire des deux tiers, puis mouillez de bouillon, et laissez bouillir jusqu'à ce que les légumes soient cuits. On dégraisse et l'on passe à l'étamine.

Sauce à la ravigote. — Prenez cerfeuil, estragon, cresson alénois, pimprenelle, en tout une poignée, que vous hacherez très fin. Mettez dans une casserole du bouillon, poivre, vinaigre, faites

bouillir un quart d'heure, retirez du feu; mettez un morceau de beurre manié de farine, et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Sauce Robert. — Faites roussir à petit feu 125 grammes de beurre et huit ou dix oignons coupés en dés, mettez-y un peu de farine que vous jetez sur les oignons quand ils sont bien fondus, ajoutez-y un verre de bouillon, du sel et du poivre; laissez vingt minutes sur le feu; au moment de s'en servir, on y met une cuillerée de moutarde. Cette sauce est bonne pour le porc frais, pour la dinde, le poisson, etc.

On peut remplacer le beurre par du lard ou de la graisse de volaille.

Sauce au blanc. — Prenez deux poignées de farine et 125 grammes de beurre avec un peu de sel. Pétrissez et faites fondre à feu doux. Ajoutez-y trois tranches de citron, deux petites ciboules entières, et un peu de muscade. Délayez avec de bon bouillon, faites cuire et servez chaud.

Cette sauce est convenable pour le veau, le mouton, la volaille, le poisson et quelques légumes.

Sauce à la provençale. — Mettez dans une casserole trois cuillerées d'huile fine, de l'échalote, des champignons hachés et trois gousses d'ail, ajoutez-y une forte pincée de farine, sel, poivre et bouquet garni, et mettez sur le feu après avoir mouillé avec moitié bouillon et moitié vin blanc. Faites bouillir à petit feu une demi-heure; ôtez l'ail, le bouquet garni et servez.

Maître-d'hôtel. — Cette sauce n'est que du beurre fondu avec du persil haché bien menu, sel, poivre, jus de citron, ou, à défaut, un léger filet de vinaigre. Encore le citron et le vinaigre ne sont pas toujours employés.

Maître-d'hôtel liée. — Mettez dans une casserole un verre d'eau, une cuillerée de farine et du beurre, persil et ciboule hachés, sel et gros poivre ; faites chauffer jusqu'à ébullition en tournant toujours, et ajoutez un peu de jus de citron.

Sauce au pauvre-homme. — Cette sauce, qui sert à accompagner les restes d'un bouilli ou d'un rôti, se fait avec cinq ou six échalotes et du persil hachés, du bouillon, une cuillerée de vinaigre, sel et poivre. On fait bouillir le tout jusqu'à ce que les échalotes soient cuites.

Autre. — Coupez votre bouilli en tranches, rangez-les sur un plat de cuivre bien beurré et saupoudré de chapelure. Mouillez avec de bon bouillon, sel, poivre, persil haché très fin et une pointe d'ail ; couvrez légèrement de chapelure semée de quelques petits morceaux de beurre. Faites bouillir dix minutes sur un feu vif et sous un couvercle à rebord plein de braise pour obtenir gratin dessus et dessous.

Roux. — Un roux bien fait, joint à de bon bouillon, peut, dans des mains habiles, suppléer les jus, coulis et veloutés.

On fait fondre du beurre dans une casserole, et lorsqu'il bout, on y ajoute de la farine en quantité proportionnée à l'épaisseur qu'il doit avoir, et on

remue vivement pour que la farine se mêle parfaitement au beurre; cette opération, qui se fait sur un feu vif, se continue jusqu'à ce que le roux ait acquis la couleur de la cannelle. On mouille pour arrêter le roux au point convenable.

On appelle *roux blond* celui qu'on arrête par le mouillement lorsqu'il a la couleur du café à la crème, et *roux blanc* celui dans lequel on mêle la farine dès que le beurre est fondu, et qu'on mouille avant qu'il ait pris couleur. Ces diverses nuances de roux ont pour but de les approprier aux sauces qu'ils sont destinés à lier, et on les rend plus ou moins épais, suivant que ces sauces sont plus ou moins claires.

Le roux brun ou cannelle est plus généralement employé, et il faut prendre garde de le laisser brûler, ce qui donne un goût âcre et amer à la sauce. On peut lui faire acquérir la couleur nécessaire par l'addition d'une petite quantité de caramel.

En faisant roussir du lard coupé en dés, on peut, après l'avoir retiré et y avoir ajouté un peu de farine, obtenir un roux qui convient à toutes les sauces dans lesquelles doit entrer du lard.

Dans la cuisine provençale, on fait des roux en substituant l'huile d'olive au beurre.

Liaisons. — Dans beaucoup de sauces, notamment les blanches, et dans quelques potages, on ajoute une liaison de jaunes d'œufs. Il est important que ceux-ci soient très frais. On casse les œufs en deux, on sépare le blanc en transvasant le jaune d'une demi-coquille dans l'autre, jusqu'à ce

qu'il soit bien net et débarrassé de son germe. Délayez alors les jaunes avec une cuillerée d'eau fraîche; quand le mélange est opéré, ajoutez deux cuillerées de la sauce ou du potage que vous devez lier; ils peuvent être très chauds, mais non bouillants. Remuez pour opérer le mélange, que vous versez dans la sauce ou le potage en tournant toujours, et servez sans remettre sur le feu: soin qu'il faut avoir pour toutes les liaisons, si on ne veut pas qu'elles tournent.

Court-bouillon. — C'est le liquide assaisonné dans lequel on fait cuire les gros poissons de mer ou d'eau douce, qu'on les mange froids à l'huile, ou chauds avec une sauce.

On fait le court-bouillon avec du vin rouge ou blanc purs, ou plus ou moins coupés d'eau, des oignons, des tranches de carottes, un fort bouquet garni, clous de girofle, laurier, thym et basilic, selon les goûts, sel et gros poivre. On fait bouillir au moins une heure, puis on passe au tamis. Le mieux est de faire d'abord le court-bouillon, et de n'y faire cuire le poisson qu'après l'avoir passé. Le court-bouillon au vin rouge est le véritable bleu.

Un mélange d'eau et de vinaigre peut remplacer le vin. Le verjus ou un jus de citron font aussi bon effet.

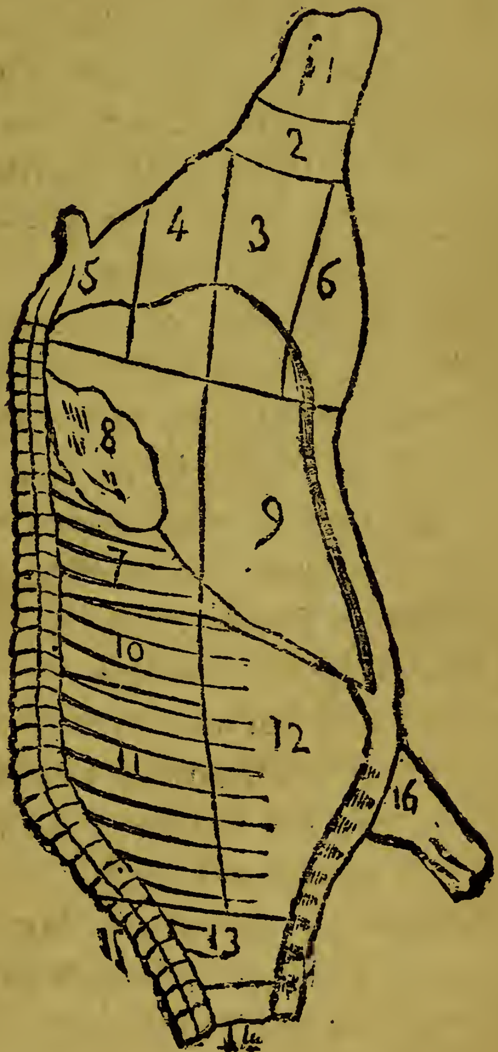
Un court-bouillon peut servir plusieurs fois.

Mariner. — Mettre tremper les viandes quelque temps dans du vinaigre, avec sel, poivre, épices, oignons, romarin, sauge, etc.

Pour tout ce qui est destiné à être rôti ou grillé,

il faut s'abstenir de mêler de l'huile à la marinade, parce qu'en cuisant devant un feu vif, elle fait contracter un goût désagréable.

DU BŒUF



MORCEAUX DU BŒUF.

—

1 Jarret.
2 Gîte.
3 Tranche.
4 Gîte à la noix.
5 Culotte.
6 Graisse.
7 Côtes d'aloyau ou Entre-côtes.
8 Rognon.
9 Flanchet.
10 Côtes couvertes.
11 Côtes découvertes ou charbonnées.
12 Poitrine.
13 Gorge.
14 Collier.
15 Paleron.
16 Épaule.

La chair de bœuf doit être fine, d'un rouge cramoisi, et la graisse d'un blanc jaunâtre. La vache

est d'un rouge moins vif, et la graisse est blanche.

Les pièces de choix pour pot-au-feu sont : l'aloyau, la culotte, la tranche, la noix, la sous-noix et la poitrine.

Bœuf en persillade (entrée). — Coupez votre bœuf bouilli en tranches petites et minces; dressez-les en couronne dans le fond d'une casserole; mettez sel et poivre, mouillez avec une cuillerée de jus et de bouillon, et laissez mijoter une demi-heure ; faites une sauce avec herbes fines, poivre, sel, deux ou trois cuillerées de bouillon et un filet de vinaigre ; laissez bouillir cinq minutes, renversez sur le plat, la sauce au milieu.

Bœuf bouilli au pauvre-homme (entrée). — Prenez un plat qui aille sur le feu, mettez-y un bon morceau de beurre, saupoudrez de chapelure et assaisonnez avec poivre, sel, épices, persil et une gousse d'ail hachés. Posez dessus vos tranches de bœuf que vous recouvrirez de votre chapelure assaisonnée. Faites gratiner dessus et dessous.

Bœuf à la poulette (entrée). — Faites revenir une ciboule hachée dans un peu de beurre, ajoutez votre bœuf et mouillez avec du bouillon ; mettez sel et poivre. Au moment de servir, liez votre sauce avec des jaunes d'œufs.

Bœuf en miroton (entrée). — Prenez une dizaine d'oignons, coupez-les par tranches ; faites-les revenir sur le feu avec un morceau de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits. Ajoutez une pincée de farine; mouillez avec du bouillon et du vin blanc; ajoutez sel et poivre, et faites bouillir

jusqu'à ce que l'oignon soit cuit et la sauce tarie. Mettez votre bœuf bouilli, coupé par petites tranches, sur l'oignon ; faites chauffer, pour qu'il prenne le goût de l'oignon, et servez.

Bœuf en vinaigrette (entrée). — Otez les peaux et tendons de votre bœuf. Coupez-le en tranches minces que vous dresserez dans un saladier. Ornez-le de filets d'anchois ou de filets de harengs saurs ; mettez cerfeuil, ciboule, estragon, pimprenelle, hachés; joignez-y des cornichons coupés, et assaisonnez de poivre, sel, huile et vinaigre.

Le bœuf bouilli se met à toutes sortes de sauces, telles que la remoulade, la sauce au pauvre-homme, la sauce piquante, en blanquette, etc.

Bœuf à la mode (entrée et relevé). — Prenez le meilleur morceau du côté de la cuisse, piquez de lard assaisonné de gros poivre, sel, épices, persil. Le lard doit être piqué en travers. Mettez-le dans une casserole bien juste et fermant hermétiquement, avec oignons, carottes, un bouquet garni, un pied de veau, un bon verre d'eau ; laissez tomber à glace, en faisant attention que votre viande ne brûle pas ; vous finirez de la mouiller avec un demi-verre d'eau-de-vie ou un verre de vin blanc et un peu de sel. Laissez mijoter six heures. Dressez sur un plat quand il est refroidi. Parez-le de carottes en tranches et de gelée. Il peut être servi chaud arrosé de son jus dégraissé et passé.

Culotte à la braise aux oignons (entrée). — Désossez une belle culotte; ficelez-la, et faites-la cuire dans une bonne braise faite avec vin blanc,

de bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, sel, poivre. Quand elle est cuite à moitié, vous y mettez environ trente oignons. La pièce de bœuf étant entièrement cuite, dégraissez et dressez-la dans un plat, les oignons autour, et servez dessus une bonne sauce de bonne couleur.

Culotte de bœuf au four, à la broche, en pâté (entrée). — Désossez une culotte ou un morceau de culotte, lardez-le avec du gros lard pétri, comme pour le bœuf à la mode; assaisonnez de sel et de fines épices; mettez-le dans une casserole proportionnée à sa grandeur, avec du vin blanc; couvrez avec un couvercle dont vous enduirez les bords avec la pâte; mettez cuire au four cinq ou six heures, dégraissez et servez avec la sauce.

On prépare de même la culotte qu'on veut mettre soit en pâté, soit à la broche.

Bœuf à l'écarlate (entrée). — Laissez mortifier un morceau de culotte de bœuf autant que possible; désossez-le et lardez de gros lard; frottez-le de sel fin mêlé avec du salpêtre purifié, et, après l'avoir mis dans une terrine de grès, assaisonnez-le de gros poivre, d'épices fines, de genièvre, de persil et de ciboules hachés, d'ail, de girofle et de thym. Ajoutez quelques oignons coupés en tranches; couvrez d'un linge blanc, puis d'un couvercle convenable. Laissez mariner quinze jours, savoir, les huit premiers jours sans y toucher, et le reste du temps en ayant soin de le retourner chaque jour. Ensuite faites bouillir de l'eau avec des carottes, des oignons, un bouquet de persil, des ciboules, et

mettez dedans votre pièce de bœuf enveloppée d'un linge blanc et ficelée. Quand ella sera cuite, faites-la refroidir dans son assaisonnement; ensuite vous l'en retirerez pour la servir froide avec du persil autour, comme un jambon. Vous pouvez aussi la servir chaude avec des légumes ou de la purée de pois.

Aloyau à la broche (rôt et relevé). — On prend l'aloyau entier, depuis le gros bout du filet mignon jusqu'à la première côte. Parez-le en supprimant la graisse et les peaux; piquez-le de gros lard; faites-le mariner vingt-quatre heures, ensuite mettez-le cuire à grand feu. Une heure et demie suffit. On sert à part une sauce hachée ou toute autre, pourvu qu'elle soit relevée.

Rosbif. — Faites mariner un rosbif, mettez-le à la broche enveloppé d'un papier beurré, glacez au moment de servir, ou arrosez d'une sauce tomate.

Filet de bœuf aux champignons (entrée). — Trempez des tranches de filet de bœuf dans du beurre fondu, et faites prendre couleur sur un feu ardent, puis retirez-les. Mettez dans une casserole une cuillerée de farine avec du beurre; faites prendre couleur en tournant, et mouillez avec du bouillon; ajoutez des petits champignons entiers ou de gros champignons coupés; assaisonnez, remettez vos filets dans la casserole, et servez avec un citron.

Filet de bœuf aux croûtons (entrée). — Lorsqu'il vous reste du filet rôti de la veille, coupez-le par tranches, faites chauffer, sans laisser bouillir,

dans du bouillon ou du jus. Faites roussir dans du beurre des croûtons, et dressez sur le tour d'un plat un croûton, une tranche de filet, puis un croûton, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le tour du plat soit fait. Ajoutez au milieu un peu de beurre manié de persil, avec du jus de citron.

Filet de bœuf à la chicorée (entrée). — Vos filets préparés comme ci-dessus, dressez-les sur de la chicorée au gras. — On peut servir ces filets sur une sauce tomate au lieu de chicorée.

Filet de bœuf à la broche (rôt et relevé). — Enlevez la peau nerveuse, la graisse, et parez proprement votre filet, dont vous couperez la pointe ; piquez-le de lard en dessus aux deux extrémités, et laissez le milieu sans être piqué, car il y a des personnes qui n'aiment pas le lard. Faites-les mariner plusieurs jours avec vinaigre, oignons, persil, jus de citron, thym, laurier, clous de girofle, sel, poivre. Faites-le cuire à la broche, d'une belle couleur, en l'arrosant avec une portion de la marinade. Servez une sauce hachée, ou faites-en une avec le jus de votre filet, des échalotes hachées, sel et poivre.

Beaucoup de personnes préfèrent le *filet de bœuf au naturel* au filet de bœuf mariné. Il se prépare de la même manière, sauf la marinade. Il doit être cuit de façon qu'il y ait des tranches d'une cuisson peu avancée, et qui sont les plus tendres.

Filet de bœuf aux légumes (entrée). — Préparez votre filet comme ci-dessus et mettez-le cuire avec quelques carottes et oignons, bardes de lard, bou-

quet de persil, vin blanc, bouillon et un peu de sel; faites-le partir sur un bon feu; couvrez votre casserole, chargez-la de charbons ardents, en diminuant le feu de dessous. Lorsque votre viande sera cuite, passez le fond, prenez-en une partie que vous ferez réduire, après y avoir mêlé un peu de farine et de bouillon, mettez dedans les légumes cuits séparément.

Ce filet peut aussi se servir avec une sauce tomate et sur un lit de chicorée.

Sautés de filet de bœuf (entrée). — Faites fondre du beurre dans une poêle et mettez-y votre filet coupé en tranches épaisses d'un centimètre et assaisonnées. Laissez votre poêle sur le feu jusqu'à ce que le beurre crie; jettez-y une cuillerée de farine; remuez et ajoutez plus ou moins de bouillon, suivant que votre sauce est épaisse.

Biftecks de filet de bœuf (entrée). — Coupez votre filet en tranches d'un doigt d'épaisseur; battez pour les aplatir; parez-les, coupez les tours, ôtez les peaux, assaisonnez de sel et de poivre; faites-les cuire sur le gril à grand feu. Mettez dans un plat un morceau de beurre proportionné à la quantité de biftecks; assaisonnez de sel, poivre, avec un peu de persil haché très fin et un jus de citron; dressez vos biftecks dessus. Évitez de les laisser trop cuire, et servez chaud.

Biftecks aux pommes de terre (entrée). — Comme les précédents, seulement on y ajoute des pommes de terre frites. — *Au cresson*, on joint du cresson assaisonné de vinaigre et de sel.

Observation. — On fait bien cuire les biftecks à la poêle, avec gros comme une noisette de beurre. Qu'on les fasse cuire sur le gril ou à la poêle, on est sûr qu'ils sont à point lorsque, après les avoir retournés pour faire griller le second côté, on voit le jus sortir en gouttelettes par-dessus.

Entrecôte sur le gril (entrée). — Aplatissez la côte de bœuf qui se trouve sous le paleron ; battez-la pour qu'elle soit tendre, sans la déchirer. Assaisonnez de poivre; faites cuire sur le gril, à petit feu, une demi-heure, ou trois quarts d'heure, suivant l'épaisseur de la côte ; ensuite vous la poserez sur un plat, et verserez dessus une sauce piquante ou du jus avec des cornichons. On avec une sauce à la maître-d'hôtel et des pommes de terre frites.

Entrecôte au jus (entrée). — Mettez votre entrecôte désossée dans une casserole où vous aurez fait fondre un morceau de beurre. Lorsqu'elle aura pris une belle couleur, ajoutez quelques cuillerées de bouillon, un bouquet garni, poivre, sel, et achevez la cuisson à petit feu.

Entrecôte aux champignons (entrée). — Faites fondre un morceau de beurre, mettez-y une entrecôte désossée. Lorsqu'elle aura pris couleur, retirez-la et mettez dans la casserole une bonne cuillerée de farine, laissez-la roussir, mouillez avec du bouillon, remettez l'entrecôte et ajoutez des champignons; laissez cuire une heure et demie ou deux heures à petit feu.

Langue de bœuf aux champignons (entrée).

— Faites dégorger la langue, puis faites-la blanchir une demi-heure. Lorsqu'elle sera refroidie, piquez-la avec du lard assaisonné de sel, gros poivre, épice, persil et ciboule hachés. Faites-la cuire dans une casserole, avec assaisonnement de fines herbes, bardes de lard, tranches de veau et de bœuf, carottes, oignons, épices diverses; mouillez avec du bouillon, et laissez cuire à petit feu quatre heures. Au moment de servir, parez votre langue, ôtez-en la peau, passez votre sauce au tamis, ajoutez-y un roux blond de beurre avec plus ou moins de farine, remettez-y la langue, goûtez la sauce pour juger si l'assaisonnement est suffisant, et au moment de servir, mettez des cornichons coupés en tranches.

Palais de bœuf au beurre d'anchois (entrée). — Vos palais cuits dans le bouillon, vous les égouttez et coupez en morceaux moyens; faites un roux, mettez-y vos palais, que vous ferez sauter, et ajoutez du beurre d'anchois gros comme la moitié d'un œuf. Ne laissez pas bouillir et servez chaud.

Queue de bœuf à la purée de légumes (entrée). — Après l'avoir fait dégorger à l'eau tiède, garnissez une casserole de bardes de lard, carottes, navets, céleri, oignons, sel, poivre et épices; faites-y cuire la queue cinq heures; passez au tamis la sauce dans laquelle elle a cuit, ajoutez-y un roux blond, fait de beurre et d'un peu de farine, puis dressez la queue sur une purée épaisse de légumes à votre choix, et arrosez avec la sauce, qui ne doit pas être trop claire.

Queue de bœuf en hochepot (entrée). — Cou-

pez votre queue par morceaux, faites-la blanchir et cuire avec bouillon, un bouquet garni et un peu de sel, cinq heures. A moitié de la cuisson, mettez oignons, carottes, panais, navets et chou, le tout blanchi et coupé proprement; quand le tout est cuit, dégraissez-le soigneusement et arrangez les légumes avec la viande dans un plat creux. Dégraissez aussi la sauce dans laquelle a cuit la viande, passez-la au tamis, ajoutez-y du coulis ou un roux, faites réduire, et servez sous la viande.

Gras-double à la provençale (entrée). — On achète le gras-double nettoyé et tout cuit chez les tripiers. Mettez dans une casserole du lard râpé, des carottes, des oignons, laurier, thym, persil, ail, girofle, piment, sel et gros poivre ; ajoutez-y votre gras-double coupé par morceaux ; mouillez avec du bouillon ou du consommé ; faites bouillir lentement pendant six heures ; laissez refroidir, coupez des oignons en filets, faites-les frire dans l'huile avec du persil haché, et mettez votre gras-double avec, en y joignant des croûtes de pain trempées dans l'huile, salées, poivrées et grillées.

Gras-double à la lyonnaise (entrée). — Coupez des oignons en tranches et faites-les frire avec sel et gros poivre ; mettez-y le gras-double coupé en petits morceaux, faites-le revenir jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur, et servez avec un citron.

On peut faire frire à la poêle dans du beurre les oignons et le gras-double cuit et coupé par petits dés.

Gras-double à la poulette (entrée). — Coupez-

le en petits morceaux ; mettez-le dans une casserole avec du beurre, des champignons, persil haché, sel, poivre et muscade ; faites bouillir, puis liez avec des jaunes d'œufs ; ajoutez-y le jus d'un citron.

Gras-double grillé (entrée). — Coupez-le en languettes de 8 centimètres de longueur sur 4 delargeur, trempez-les dans du beurre fondu, assaisonnez de poivre, sel, panez, faites griller et servez avec une sauce.

Gras-double à la mode de Caen (entrée). — Nettoyez à plusieurs eaux votre gras-double, faites-le blanchir à l'eau bouillante et laissez-le dégorger à l'eau froide vingt-quatre heures au moins.

Foncez une braisière de lard, oignons, carottes, clous de girofle, poivre, gousses d'ail, thym, laurier, persil, sel, muscade rapée, et mettez-y les tripes bien égouttées, avec un morceau de jarret de jambon au milieu. Versez-y deux tiers de vin blanc et un tiers d'eau, en sorte que le gras-double en soit recouvert ; fermez avec un couvercle dont vous enduirez les bords de pâte. Mettez votre braisière au four pendant six heures. Servez très chaud, dans la sauce de la cuisson.

On accommode de même la TETINE de VACHE.

Cervelle de bœuf. Voyez *Cervelle de veau.*

Rognon de bœuf à la bourgeoise (entrée). — Coupez-le en filets minces, passez-le sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché très fin ; quand votre rognon est cuit, on y met un filet de vinaigre ou le jus d'un demi-citron, un peu de coulis, ou du

bouillon qu on a fait réduire. Ne plus laisser bouillir, de crainte que le rognon ne se racornisse.

Rognon de bœuf sauté (entrée). — Émincez le rognon en petites tranches; mettez-les dans une poêle avec un morceau de beurre; persil haché, échalotes, champignons, sel, poivre et muscade. Faites sauter à grand feu, afin qu'ils ne perdent pas leur jus; liez avec une pincée de farine, et mouillez avec un demi-verre de vin blanc et deux cuillerées de bouillon; retirez-les du feu sans les laisser bouillir; liez avec un morceau de beurre fin, mettez du jus de citron et servez chaud.

Côte de bœuf braisée (entrée). — Aplatissez, lardez et faites cuire dans une braise ou daube. Passez la sauce et servez avec sa garniture.

On peut la dresser sur une macédoine de légumes ou sur un ragoût de choux, avec la sauce de la braise.

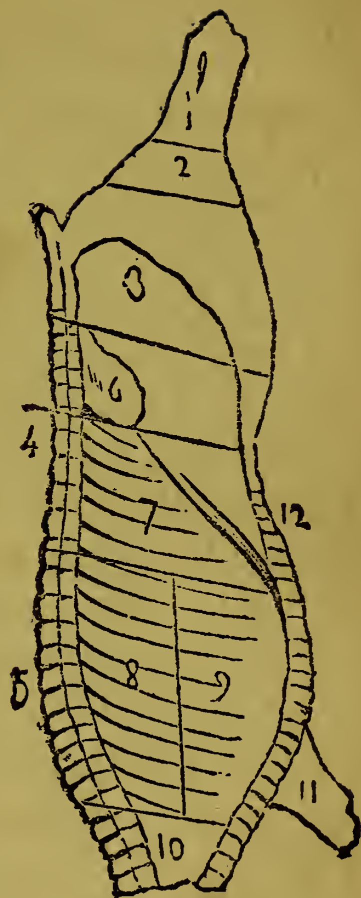
On prépare de même l'ENTRECÔTE BRAISÉE

Bœuf au four. — Prenez de la tranche de bœuf, hachez-la avec moitié moins de graisse de bœuf; mêlez la viande avec du lard maigre coupé en petits dés, persil, ciboule, champignons, deux échalotes, le tout haché très fin, du poivre et du sel, un décilitre d'eau-de-vie, quatre jaunes d'œufs. Foncez une casserole avec des bardes de lard, mettez-y la viande en la serrant bien, couvrez avec un couvercle et bouchez les bords avec de la pâte. Mettez au four pendant trois ou quatre heures. Otez les bardes de lard, et dégraissez la sauce. Cette préparation peut se servir froide comme entremets.

DU VEAU

MORCEAUX DU VEAU

—



1 Jarret.
2 Rouelle ou ruelle.
3 Quasi.
4 Longe.
5 Carré.
6 Rognon.
7 Côtelettes de filet.
8 Côtelettes.
9 Poitrine.
10 Collet et bout saigneux.
11 Épaule.
12 Tendrons.

La chair du veau doit être blanche, fine et grasse les rognons doivent être très chargés de graisse. Un morceau de veau, dont la chair est rouge ou tirant sur le jaune en dessus, ne vaut rien. Pour que le veau soit bon, il faut qu'il ait deux mois; plus jeune, sa chair est fade et mollasse ; plus âgé, elle est dure.

Tête de veau au naturel (relevé et entrée). — Faites-la dégorger une nuit entière dans de l'eau ;

faites-la blanchir dans l'eau bouillante ; retirez quand elle a bien écumé et mettez-la à l'eau froide. Égouttez-la sur un linge. Otez les deux côtés de la mâchoire inférieure ; désossez le mufle jusqu'aux yeux, sans endommager la peau ; coupez le museau, sans blesser la langue, que vous dépouillez de sa peau dure ; frottez la tête avec du jus de citron, enveloppez-la d'un linge blanc, et faites-la cuire dans de l'eau blanchie par deux ou trois cuillerées de farine, avec sel, poivre, un demi-verre de vinaigre, un bouquet garni ; faites bouillir quatre heures à petit feu. Veillez à ce qu'elle trempe bien dans l'eau. Retirez-la, fendez avec soin la peau, ôtez les deux os du crâne, en sorte que la cervelle soit découverte ; recouvrez-la avec la peau, et servez chaud avec une sauce piquante, une poivrade ou une ravigote.

Tête de veau frite (entrée). — Coupez les restes d'une tête de veau en morceaux moyens, faites-les mariner (voyez page 28) ; mettez-les dans une pâte à frire, après les avoir fait égoutter. Faites frire, et servez en les couronnant de persil frit.

Tête de veau à la poulette (entrée). — Passez des fines herbes dans du beurre avec un peu de farine ; mouillez avec du bouillon, très peu de sel, du gros poivre. Faites bouillir un quart d'heure ; mettez vos morceaux de tête dedans ; laissez mijoter un instant, afin qu'ils soient chauds ; au moment de servir, vous ferez une liaison de deux ou trois œufs, suivant que votre plat sera fort ; vous ne laisserez pas bouillir, et vous joindrez le jus d'un citron ou un filet de vinaigre.

Langue de veau. — S'accommode comme celle de bœuf.

Cervelles de veau. — Tout ce que nous dirons des différentes manières d'accommoder la cervelle de veau peut s'appliquer à la cervelle de bœuf aussi bien qu'aux amourettes ou moelle allongée tant du bœuf que du veau. La cervelle de veau est plus estimée et plus dilicate que celle du bœuf. Il faut faire dégorger les cervelles dans de l'eau froide, ensuite on les fait blanchir et on achève d'ôter la peau mince, les vaisseaux sanguins et les caillots de sang qu'on n'a pu ôter d'abord. La cervelle de bœuf demande surtout à être nettoyée avec soin.

Cervelles de veau à la poulette (entrée). — Prenez quatre cervelles, faites fondre du beurre, où vous délayerez une cuillerée à bouche de farine; mettez-y une cuillerée de bouillon ou d'eau et de vin blanc coupés par moitié; joignez-y champignons et petits oignons, que vous laisserez cuire une heure; mettez-y sel, poivre et muscade, puis vos cervelles, qui seront cuites au bout de dix minutes; faites une liaison de jaunes d'œufs, relevez avec un jus de citron, et servez très chaud.

Cervelles de veau à la maître-d'hôtel (entrée). — Faites cuire vos cervelles une demi-heure dans un blanc. Égouttez-les et dressez-les sur votre plat. Mettez du beurre fin dans une casserole; ajoutez-y les trois quarts d'une cuillerée à bouche de farine; pétrissez avec une cuiller de bois, mettez-y du sel, poivre, un filet de vinaigre et un peu d'eau, posez votre casserole sur le feu; tournez votre sauce, et

liez-la assez pour masquer vos cervelles. On remplace le vinaigre par le jus d'un citron.

Cervelles de veau frites (entrée). — Vos cervelles étant cuites, coupez-les en six morceaux, dans un vase avec du sel fin, un peu de poivre et du vinaigre. Egouttez-les, passez-les dans la pâte à frire, et mettez-les dans la friture, qui ne doit pas être trop chaude. Servez avec persil frit autour.

Cervelles de veau au beurre noir (entrée). — Faites bouillir de l'eau, où vous mettrez un demi-verre de vinaigre, du sel, du poivre, un bouquet garni et deux oignons ; laissez cuire les cervelles une demi-heure au plus dans cette marinade ; arrosez-les de beurre noir et servez avec du persil frit autour.

Amourettes de veau (entrée). — Les amourettes forment la moelle épinière de veau ou de bœuf. On les prépare comme les cervelles ; avoir soin d'ôter la membrane qui les enveloppe.

Fraise de veau à la vinaigrette (entrée). — Lavez, faites cuire à grande eau, avec sel, poivre, thym, laurier, ail, oignons, bouquet garni. Lorsqu'elle est cuite, on l'égoutte et on la sert très chaud.

Fraise de veau frite (entrée). — On la fait cuire comme ci-dessus, on l'égoutte, on la coupe par morceaux, et on la fait frire, après l'avoir trempée dans la pâte à frire. Persil frit autour.

Foie de veau à la maître-d'hôtel (entrée). — Faites cuire dans du beurre, des tranches d'un doigt d'épaisseur, mettez-les sur un plat chaud, avec un

bon morceau de beurre, persil et ciboule hachés, poivre, sel et un jus de citron.

Foie de veau à la bourgeoise (entrée). — Choisissez-le bien blond et bien gras ; essuyez, ôtez les peaux. Lardez-le de gros lard assaisonné de sel et d'épices fines, de persil et de ciboules hachés menu. Mettez-le dans une marmite bardée de lard, avec des oignons, toutes sortes de racines et des fines herbes en paquet; mouillez-le d'un peu de bouillon, et faites cuire doucement. A moitié cuisson, ajoutez un verre de bon vin blanc. Quand il est cuit, passez la sauce, dégraissez, et liez-la avec un roux blond fait de beurre et de farine. Versez votre sauce sur le foie, et servez.

Foie de veau sauté ou foie de veau à la poêle (entrée). — Coupez-le par tranches dans une poêle avec échalotes, persil et ciboules hachés ; mettez-y un morceau de beurre, et passez sur un feu vif. Lorsque le beurre sera fondu, mêlez-y une pincée de farine. Quand le foie sera raffermi, retournez-le, mouillez-le avec du vin rouge, assaisonnez de sel, gros poivre, et retirez-le du feu lorsqu'il aura bouilli dix minutes. Si la sauce est trop courte, allongez-la avec du bouillon.

Mou de veau à la poulette (entrée). — Coupez en morceaux moyens et carrés ; faites-le dégorger à l'eau tiède et blanchir à l'eau bouillante. On la raffermit et on l'égoutte. On fait fondre un morceau de beurre ; on y met le mou et on le remue pour qu'il ne s'attache pas. Étant revenu, on y met un peu de farine, on le mouille avec du bouillon, et

on y ajoute des champignons, un bouquet garni, un peu de sel, et même des petits oignons. On dégraisse, et on finit avec une liaison de trois jaunes d'œufs et un filet de vinaigre.

Pieds de veau (entrée). — On les fait cuire comme la fraise. Si on les veut au NATUREL, on les sert chaudement, lorsqu'ils sont cuits et égouttés, avec sel, gros poivre et vinaigre. En FRICASSÉE DE POULET, on les coupe par morceaux, après qu'ils sont cuits, et on les met dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, ciboule, deux échalotes et une gousse d'ail; passez sur le feu, mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon; ajoutez un verre de vin blanc; assaisonnez de sel et de poivre, et faites bouillir une demi-heure à petit feu. Retirez le bouquet, et liez la sauce avec trois jaunes d'œufs, auxquels vous ajoutez une cuillerée de vinaigre et autant de bouillon.

Pieds de veau à la Sainte-Menehould (entrée). — Comme les pieds de veau.

Ris de veau en fricandeau (entrée). — On les fait dégorger à plusieurs reprises dans de l'eau tiède, et blanchir un quart d'heure dans de l'eau bouillante. Piquez-les de menu lard; passez-les à la casserole, le lard en dessous; mouillez avec du bouillon, et faites-les cuire avec l'assaisonnement convenable. Le bouillon étant réduit, et les ris bien colorés, dressez-les sur de l'oseille, de la chicorée, ou sur une sauce tomate, et arrosez-les avec la sauce réduite passée au tamis.

Ris de veau aux fines herbes (entrée). — Hachez très fin persil, ail, échalotes et champignons ; maniez le tout avec un peu de bon beurre et gros poivre, faites blanchir trois ou quatre ris, piquez-les dessus pour y faire entrer votre mélange ; recouvrez-les de quelques bardes de lard, joignez-y un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon ; faites mijoter à petit feu ; quand ils seront bien cuits, retirez-les, dégraissez la sauce que vous allongerez avec du bouillon, si elle est trop réduite, et vous la verserez sur les ris.

Ris de veau à la poulette (entrée). — Vos ris étant cuits comme ceux aux fines herbes, mettez-les dans une casserole avec du bouillon et des champignons cuits d'avance ; laissez réduire, et liez avec des jaunes d'œufs ; ajoutez-y du persil blanchi et haché, et du jus de citron.

Carré de veau à la broche (rôt). — Prenez un carré de veau, parez-le, en supprimant les peaux et les nerfs ; ôtez la côte placée sous le rognon et l'os qui est au bout opposé ; faites donner un coup de couperet dans les jointures des côtes ; couchez-le sur la broche, afin de ne pas percer le filet, et fixez-le avec un gros hâtelet. Au bout d'une heure et demie de cuisson, débrochez et servez avec le jus de la lèchefrite dégraissé.

Carré de veau à la bourgeoise (entrée). — Lardez un filet de carré de veau avec du lard manié de fines herbes ; mettez-le dans une braisière foncée de bardes de lard ; ajoutez-y quelques tranches d'oignons, carottes et panais émincés ; faites

suer une demi-heure sur un petit feu; mouillez avec un verre de bouillon et trois cuillerées à bouche d'eau-de-vie; faites cuire à petit feu; la cuisson faite, dégraissez et servez sur le carré.

Côtelettes de veau au naturel (entrée). — Après les avoir parées, saupoudrez de poivre et de sel, mettez-les sur le gril, retournez et servez avec une sauce piquante, ou autre, selon le goût.

Côtelettes de veau glacées (entrée). — Piquez-les de petit lard, faites-les revenir et cuire à petit feu avec deux verres de bouillon, carottes, oignons, un morceau de jarret de veau, sel et poivre. Vos côtelettes étant cuites, faire réduire la gelée, passez-la et glacez-en vos côtelettes.

Côtelettes de veau sautées (entrée). — Mettez vos côtelettes sur un plat à sauter, avec sel, poivre, persil, échalotes hachés bien menu; arrosez le tout avec du beurre fondu, et mettez votre plat sur un feu très ardent. Quand elles sont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre, et les retirez. Ajoutez un peu de farine au beurre, mouillez avec du bouillon et du vin blanc; faites bouillir, et versez cette sauce dessus.

Grillades de veau (hors-d'œuvre). — Coupez des tranches de rouelle de la largeur de quatre doigts, préparez et faites cuire sur le gril.

Fricandeau de veau (entrée). — Prenez une tranche de rouelle de veau, épaisse de deux doigts; piquez-la d'un côté de petit lard; mettez-la dans de l'eau avec beurre, gros oignons, carottes et bouquet garni. Faites cuire doucement quatre ou cinq

heures. Retirez la viande de la casserole; dégraissez votre sauce, passez-la, faites-la fortement réduire; liez avec de la fécule et un peu de caramel, et remettez-y votre fricandeau pour le glacer et le dorer. Dressez le fricandeau sur un plat, et servez dessous la sauce que vous aurez détachée de la casserole, avec un peu de bouillon.

On le sert sur de la chicorée, de l'oseille, des épinards, des purées, etc.

Blanquette de veau (entrée). — S'il vous reste du veau rôti, coupez-le en morceaux petits et minces, n'y laissez point trop de gras et ôtez les peaux. Faites fondre du beurre frais avec une pincée de farine, sans faire roussir, sel, poivre et bouquet de persil. Faites chauffer votre veau dans cette sauce; mouillez avec du bouillon, faites une liaison de jaunes d'œufs, mettez le jus d'un demi-citron ou un filet de vinaigre, et servez.

A défaut de rôti, la blanquette se fait avec la poitrine.

Les *blanquettes de volaille* se font de même.

Rognons de veau en escalopes (entrée). — Comme l'escalope à la provençale, mais à la place de la sauce tomate, on met du bouillon, de la chapelure et du persil haché. On fait mijoter, et on sert avec un jus de citron.

Rognons sautés (entrée). — Comme ceux du bœuf.

Queues de veau aux choux (entrée). — Faites-les cuire avec un chou blanchi, que vous ficellerez en y joignant un peu de lard de poitrine, du bouil-

lon, sel et poivre. Servez avec le lard et les choux.

Queues de veau à la poulette (entrée). — Coupez-les par tronçons; faites-les dégorger dans l'eau tiède, et blanchir; achevez comme la poitrine de veau.

Queues de veau grillées (entrée). — Faites-les cuire dans l'eau avec un peu de vinaigre, sel, poivre et bouquet garni. Presque cuites, retirez-les, trempez-les dans du beurre fondu, panez, trempez-les derechef, panez une seconde fois, puis faites-les griller, et servez avec une sauce remoulade ou autre.

Noix de veau à la bourgeoise (entrée). — Piquez-la de gros lardons assaisonnés d'épices, ciboules et thym, hachés bien menu; ficelez votre noix, et mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre; faites-la revenir d'une belle couleur; ajoutez-y deux carottes, quatre oignons coupés en morceaux, une feuille de laurier et deux verres de bouillon. Quand elle bouillira, vous la mettrez sur un feu doux pendant deux heures, avec du feu sur le couvercle de la casserole. Retirez votre viande, égouttez-la et débridez; dégraissez la sauce; si elle est trop claire, faites-la réduire, liez-la avec un peu de fécule, et servez. La noix de veau peut se servir sur une sauce tomate, une purée de laitue, d'oseille ou de chicorée.

Longe de veau à la broche (rôt). — Elle sert pour grosse pièce du milieu. On la fait cuire à la broche, après l'avoir piquée en dessus de petit lard. Servez avec une poivrade ou une sauce piquante.

Le *quasi de veau* se prépare de même.

Rouelle de veau braisée (entrée). — Mettez-la dans une casserole, avec un peu de beurre et quelques bardes de lard gras et maigre. Faites-lui prendre couleur des deux côtés; salez peu à cause du lard, poivrez. Couvrez la casserole d'un papier et du couvercle par-dessus. Faites cuire à petit feu. Servez avec le jus et les bardes de lard autour.

Étouffée de longe de veau (entrée). — Désossez-la, en lui donnant la forme d'un carré long; assaisonnez son intérieur de sel, poivre; ficelez-la, faites cuire et servez comme la rouelle braisée de trois à quatre heures.

Veau à la provençale (entrée). — Préparez une sauce avec un peu de beurre, une demi-cuillerée à bouche de farine, un demi-verre d'huile, poivre et sel, persil, échalotes hachés. Faites lier le tout sur le feu, puis mettez-y des morceaux de veau, rôtis de la veille et coupés en tranches minces; ne laissez pas bouillir votre viande, et, au moment de servir, ajoutez le jus d'un citron.

Escalopes à la provençale (entrée). — Coupez de la rouelle de veau, en tranches carrées de l'épaisseur d'un centimètre et de la largeur de trois doigts, aplatissez-les avec le couperet.

Faites chauffer, sur un feu ardent, de bonne huile d'olive, et mettez-y vos morceaux de veau; lorsqu'ils sont bien saisis des deux côtés, ajoutez un peu de sauce tomate, et laissez mijoter un peu.

On les sert en couronne, la sauce au milieu.

Quasi de veau à la bourgeoise (entrée). — Mettez, avec du beurre, des oignons, des carottes,

une feuille de laurier et du bouillon, faites mijoter deux heures, et servez avec les légumes.

Épaule de veau à la broche (entrée). — Elle se sert dans son jus ou avec une sauce poivrade liée.

Épaule de veau à la bourgeoise (entrée). — Comme la rouelle de veau braisée.

Cuisseau de veau. — Le *cuisseau* comprend la rouelle et le jarret. Cette partie du veau est exclusivement employée, dans les grandes cuisines, pour en tirer du jus de veau, des restaurants, des coulis, des sauces de toute espèce. Le *quasi* sert aux mêmes usages. Avec le *jarret* on fait de la gelée de viande pour les malades.

Cuisseau de veau mariné (entrée). — Laissez-le mariner trois jours en le retournant deux ou trois fois par jour. Retirez-le, piquez la surface opposée à la noix ; mettez votre cuisseau à la broche, et laissez cuire quatre heures. Mêlez un roux au jus du cuisseau, et servez dessus.

Galantine de veau (relevé). — Comme la galantine de volaille. On peut y ajouter des truffes.

DU MOUTON

Le mouton est meilleur en hiver qu'en été. Sa graisse doit être blanche et sa chair d'un rouge obscur. On reconnaît qu'un mouton est jeune lorsque la chair s'écrase quand on la pince fortement et que la graisse se brise en morceaux. En fait de gigot, il

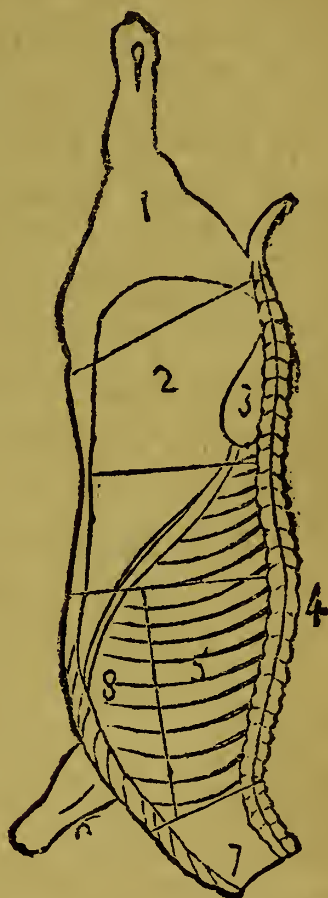
faut choisir ceux à manche court et d'une forme arrondie.

Gigot rôti (rôt). — Il n'est tendre que lorsqu'il a été suffisamment mortifié. Il ne faut le faire cuire

MORCEAUX DU MOUTON

—

1 Gigot.
2 Filet.
3 Rognon.
4 Carré.
5 Côtelettes.
6 Épaule.
7 Collet ou bout saigneux.
8 Poitrine.



que trois à cinq jours après que le mouton a été tué, et cela suivant la saison : trois jours suffisent dans les chaleurs de l'été. Mettez-le à la broche devant un feu vif, afin de saisir et de resserrer les pores de la viande, qui conserve ainsi son jus ; arrosez-le souvent pendant une heure, et veillez à ce qu'il ne soit pas trop cuit. Mettez dans la lèchefrite deux cuil-

lerées d'eau et du sel. Cet arrosement l'attendrit. Le jus sert à assaisonner les haricots, la chicorée, les épinards, qu'on mange fréquemment avec, ou bien on le sert dans une saucière. On garnit ordinairement le manche d'une ou plusieurs gousses d'ail, selon le goût.

On peut faire mariner le gigot un jour ou deux avant de le mettre à la broche.

Gigot à la provençale (rôt). — Piquez douze gousses d'ail dans un gigot. Faites blanchir à plusieurs bouillons un bon litre de gousses d'ail, passez-les à l'eau fraîche et mettez-les, quand elles seront égouttées, dans une casserole avec du bouillon et du jus. Faites réduire et servez dessus votre gigot rôti comme ci-dessus.

Gigot braisé ou gigot de sept heures (entrée). — Désossez le gigot jusqu'à la moitié du manche. Piquez le dedans et ficelez-le de manière à lui rendre sa forme. Mettez ensuite des bardes de lard dans le fond de votre braisière, quatre carottes, six oignons, laurier, thym, trois clous de girofle, un bouquet garni et une cuillerée à pot de bouillon, couvrez votre gigot de bardes de lard, mettez un papier beurré sur la casserole, et par-dessus son couvercle, et faites cuire sept heures, avec feu dessous et dessus. Égouttez-le, ôtez la ficelle, et servez avec le mouillement dans lequel il a cuit, après l'avoir passé à la passoire dans laquelle on écrase les légumes.

Gigot à l'eau (entrée). — Se cuit comme le gigot braisé, mais on le mouille avec de l'eau au lieu

de bouillon, et l'on n'y met que du sel, trois gousses d'ail, trois carottes et quatre oignons. On remplace les bardes de lard par un peu de beurre

Mouton aux haricots (entrée). — Prenez une épaule ou de la poitrine, coupez-la en morceaux, faites-la revenir dans une casserole et mouillez peu à peu avec de l'eau chaude. Ajoutez-y vos haricots, poivre, sel, thym et laurier, une pointe d'ail, et laissez mijoter trois ou quatre heures.

Haricot de mouton (entrée). — Coupez un carré de mouton par morceaux; faites-les revenir dans une casserole avec du beurre, sur un feu vif. Lorsqu'il aura pris une couleur dorée, égouttez-le. Pelez ou ratissez des navets et coupez-les par morceaux s'ils sont gros; passez-les au beurre dans une poêle, et faites-leur prendre une belle couleur; mettez-les dans votre haricot, mouillez avec du bouillon, joignez-y sel, poivre, bouquet de persil, oignons, clous de girofle, laurier; laissez cuire une demi-heure et dégraissez. Si la sauce est trop longue, faites-la réduire, dressez, entourez de navets, et servez.

On met en haricot la poitrine, le col, les épaules, etc.

Carré de mouton sur le gril ou côtelettes panées (entrée). — Coupez-le en côtelettes bien parées; salez et poivrez-les; panez de mie de pain, et faites cuire sur le gril. Dressez-les sur un plat, et servez-les à sec ou avec une sauce piquante, etc.

Carré de mouton aux légumes (entrée). — Désossez, piquez-le de lard, faites-le cuire à la broche, et

servez sur les épinards, chicorée, haricots verts ou blancs, oseille ou pommes de terre.

Carré de mouton à la bourgeoise (entrée). — Parez un carré de mouton, faites-le cuire avec du bouillon, un bon verre de vin blanc, bouquet garni, ail, clous de girofle, poivre et sel. Dégraissez la sauce et passez-la. Faites-la lier sur le feu avec un peu de fécule, et ajoutez un filet de vinaigre.

Côtelettes de mouton grillées (entrée). — Aplatissez vos côtelettes en les frappant fortement, saupoudrez-les de poivre et de sel, et mettez-les six minutes sur le gril, sur un feu vif, ayant soin de les retourner.

Côtelettes de mouton sautées à la poêle (entrée). — Faites-les cuire à petit feu dans la poêle avec un morceau de beurre ; faites égoutter leur graisse quand elles seront cuites. Otez une partie de la graisse qui est dans votre poêle, si vous trouvez qu'il y en ait trop ; ajoutez quelques cuillerées de bouillon, échalotes, fines herbes hachées, sel et poivre. Donnez un bouillon, dressez, versez la sauce dessus ; ajoutez-y des cornichons coupés en tranches, et un filet de vinaigre.

Côtelettes de mouton à la jardinière (entrée). — Faites cuire dans du consommé ou de bon bouillon des haricots, des pois nouveaux, toutes sortes de racines tournées et des champignons. Quand ils seront cuits, jetez-les dans une casserole où vous aurez préparé un roux; faites-les mijoter et réduire. Vous aurez fait cuire des côtelettes dans une autre casserole, avec un peu de beurre; dressez vos côte-

lettes sur un plat, et versez au milieu votre ragoût de légumes. Il ne faut faire cuire ensemble que les légumes qui ne demandent que le même temps pour la cuisson. Les autres doivent être cuits à part. — On prépare de même les légumes pour un GIGOT A LA JARDINIÈRE.

Côtelettes de mouton à l'italienne (entrée). — Faites-les revenir dans du beurre; mouillez avec de l'eau et du bouillon. Délayez dans un peu d'eau une cuillerée de fécule; versez-la sur vos côtelettes, joignez-y une pointe d'ail, du persil haché menu, et des champignons coupés par morceaux. Laissez cuire le tout trois quarts d'heure, et mettez du jus de citron avant de servir.

Côtelettes à la purée (entrée). — On les fait cuire dans une braise. On dégraisse la sauce, et on fait réduire à glace. On sert ces côtelettes en couronne. Au milieu on met une purée de pommes de terre ou autre.

Épaule de mouton. — Comme le gigot de mouton rôti et le gigot de mouton braisé; mais la cuisson n'exige que trois heures et demie.

Langues de mouton à la purée (entrée). — Faites-les cuire dans le pot-au-feu, et servez-les sur une purée de pois, lentilles, haricots ou pommes de terre.

Langues de mouton braisées (entrée). — Piquez les langues avec de petits lardons. Faites cuire cinq ou six heures dans une bonne braise; égouttez-les pour en ôter la peau; faites-les mijoter dans une demi-glace, et servez chaud avec une poivrade.

A défaut de glace, faites cuire dans du bouillon.

Cervelles de mouton. — Comme celles de veau.

Queues de mouton braisées (entrée). — Mettez vos queues dans une casserole ou braisière avec des bardes de lard, des parures de viande, carottes, oignons, bouquet garni, céleri, sel et poivre; mouillez avec du bouillon, et faites cuire à petit feu quatre heures. Une fois cuites, faites réduire votre sauce, glacez-en vos queues et servez sur une purée quelconque ou sur un ragoût de choux, de chicorée ou d'oseille.

Queues de mouton frites(entrée). — Braisez et laissez-les refroidir, coupez-les en trois; panez-les en les trempant successivement dans des œufs battus et dans de la mie de pain; faites-les frire et servez avec du persil frit dessus.

Rognons de mouton à la brochette (entrée). — Trempez-les cinq minutes à l'eau froide, pour les dépouiller de leur peau; fendez-les à l'opposé du nerf, passez au travers, de quatre en quatre, une brochette de bois, pour qu'ils ne se referment pas; faites-les griller, ayant soin de les retourner à propos. Quand ils sont cuits, retirez-en les brochettes, dressez-les sur un plat, et mettez dans chacun gros comme la moitié d'une noix de beurre manié de fines herbes, et servez chaud; si on a des brochettes d'argent, on les laisse en servant.

Rognons de mouton au vin de Champagne (entrée). — Après avoir ôté les peaux, émincez-les et mettez-les dans une casserole avec gros comme un œuf de beurre pour douze rognons. Assaison-

nez-les de sel, poivre, muscade, persil haché et champignons ; faites-les sauter à grand feu ; quand ils sont raffermis, mettez une cuillerée de farine et un demi-verre de vin de Champagne ou de bon vin blanc ordinaire. Remuez-les sur le feu ; après cinq minutes, retirez et servez en ajoutant gros comme une noix de beurre frais, et un jus de citron.

Pieds de mouton à la poulette (entrée). — Étant bien échaudés, désossez-les jusqu'à la jointure ; faites-les blanchir, rafraîchissez et ôtez un amas de poils qui est dans la fourche. Mettez-les cuire quatre heures dans un blanc. Coupez chaque pied en trois, séparez le pied en deux dans sa longueur, et n'ôtez que les os détachés ; mettez dans une casserole du beurre avec une cuillerée de farine ; placez-y les pieds avec champignons, sel, poivre, muscade et fines herbes ; mouillez avec du bouillon, faites une liaison de jaunes d'œufs, ajoutez un peu de citron et servez.

Pieds de mouton à la Sainte-Menehould (entrée). — Quand ils sont cuits à l'eau et épluchés, vous en ôtez les gros os, et les mettez entiers dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboule et ail hachés, sel, poivre ; faites cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce. Ayez soin de les remuer, de crainte qu'ils ne s'attachent. Quand ils sont refroidis, faites griller, et servez-les à sec ou avec sauce piquante claire.

Émincés de mouton (entrée). — Ils se font avec le reste d'un gigot rôti de la veille. Faites un roux, mettez-y un filet de vinaigre, et lorsque votre

sauce aura fait un bouillon, mettez-y vos émincés, avec cornichons, échalotes, ciboules hachés. Ne laissez plus bouillir.

On fait des émincés aux *oignons*, à la *chicorée*, aux *concombres*, etc. Faire cuire les oignons, la chicorée ou les concombres, après les avoir blanchis, dans un roux mêlé d'une égale quantité de bouillon ou de consommé : et lorsque le légume est cuit, on le verse sur le mouton, et l'on fait chauffer sans bouillir.

Hachis de mouton (entrée). — Faites un hachis avec les restes du mouton de la veille. Mêlez-y moitié chair à saucisse, poivre, sel, épices et un œuf. On y joint un citron ou bien on y ajoute une sauce tomate.

DE L'AGNEAU ET DU CHEVREAU

L'agneau et le chevreau s'accommodent de la même manière, et la plupart des indications relatives aux préparations du mouton peuvent servir pour l'agneau et même pour le chevreau.

Agneau à la broche (rôt). — Le quartier de devant est plus délicat que celui de derrière. Bardez-le de lard, du défaut de l'épaule à l'extrémité de la poitrine ; passez un grand hâtelet entre les côtes et l'épaule ; attachez-en les deux bouts sur la broche ; faites cuire, et dressez. Maniez un bon morceau de beurre fin avec persil, ciboule, fines herbes ha-

chées, et placez-le sous l'épaule de votre agneau cuit et brûlant, avant de le dépecer. On peut se dispenser de le larder et le servir avec une sauce relevée.

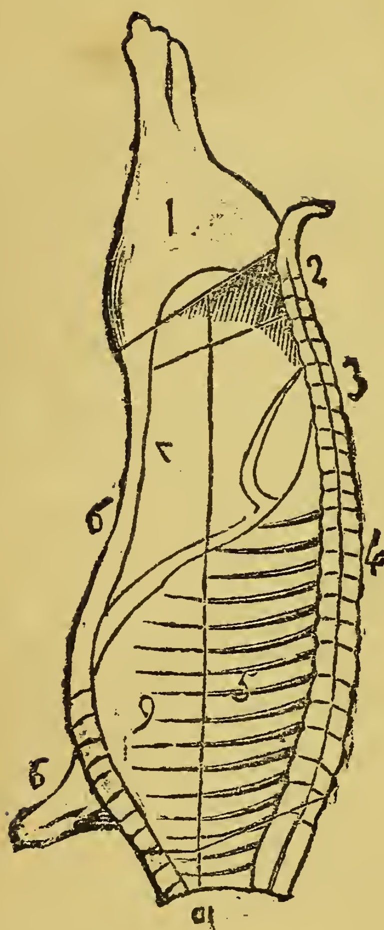
Blanquette d'agneau (entrée). — Prenez les morceaux d'un gigot d'agneau rôti et froid, après les avoir énervés, émincés et arrondis, faites comme pour la BLANQUETTE DE VEAU.

Côtelettes d'agneau panées et grillées (entrée). — Faites-les revenir bien parées dans un peu de beurre sans le laisser roussir; retirez-les, laissez refroidir le beurre; mêlez-y des jaunes d'œufs; trempez vos côtelettes dedans; panez-les, et les faites griller à feu doux. Servez avec jus clair et citron.

Épigramme d'agneau (entrée). — Prenez la moitié d'un agneau, en le coupant à la seconde côtelette du flanc. Divisez-le en trois : épaule, poitrine et côtelettes. Faites rôtir l'épaule et préparez-en une blanquette. Faites cuire votre poitrine dans une bonne braise ou dans le pot-au-feu, désossez-la et aplatissez entre deux couvercles de casserole, laissez refroidir et coupez-la en morceaux en forme de côtelettes. Trempez ces morceaux dans une sauce de bon goût ou dans de l'œuf battu ; panez-les, et faites-les frire assaisonnés de poivre et de sel.

Panez aussi vos côtelettes, et faites-les sauter avec du beurre. Dressez-les en couronne, entremêlées des morceaux de poitrine, et mettez la blanquette au milieu. Dans ce plat triple, tout doit être fait en même temps, et servi chaud.

DU COCHON



MORCEAUX DU COCHON

—

1 Jambon.
2 Quasi.
3 Samori.
4 Carré.
5 Poitrine.
6 Épaule.
7 Panne.
9 Poitrine.
10 Échinée.

Porc frais à la broche (rôt). — Coupez une échinée de cochon en carré, en lui laissant l'épaisseur d'un doigt de graisse, salez-la fortement, et piquez dans sa chair des feuilles de laurier que vous retirez au moment d'embrocher. Laissez-la ainsi au moins vingt-quatre heures. Mettez-la à la broche, laissez cuire deux heures, et servez pour rôt ou pour entrée avec une sauce piquante.

Filet de cochon rôti (rôt). — Même préparation.

Côtelettes de porc frais à la sauce (entrée. — Coupez et parez-les, n'y laissez pas trop de graisse; après les avoir aplaties, on les fait griller, et on sert dessous une sauce piquante, une sauce Robert, une sauce tomate ou aux cornichons. On peut les mariner avant de les faire griller.

Rognons de cochon au vin blanc (entrée). — Comme ceux DE MOUTON AU CHAMPAGNE.

Pieds de cochon à la Sainte-Menehould (entrée). — Coupez chaque pied en deux après l'avoir bien nettoyé; remettez les deux morceaux l'un contre l'autre avec une barde de lard entre. Enveloppez chaque pied dans une bande de toile serrée et liée par les deux bouts; mettez-les mariner avec de l'eau, du sel, bouquet garni et deux ou trois gousses d'ail, poivre en grain, clou de girofle, thym, laurier, carottes, oignons et une demi-bouteille de vin blanc; faites cuire six heures au moins, laissez refroidir, défaites les bandes; panez, faites griller d'une couleur dorée, et servez sans sauce, avec moutarde.

Jambon (sa cuisson). — Nettoyez votre jambon, sans altérer la couenne. Faites-le dessaler à grande eau plus ou moins suivant qu'il est vieux ou nouveau; enveloppez-le dans un linge blanc, et placez-le dans une marmite profonde, avec thym, laurier, ail, gros bouquet de fines herbes, une douzaine d'oignons et autant de carottes, quatre ou cinq clous de girofle et vingt-cinq à trente grammes de salpêtre pour colorer la viande. Mouillez avec de l'eau et ajoutez-y une bouteille de vin rouge ou blanc. Faites cuire cinq ou six heures à petit feu; laissez refroi-

dir le jambon dans son bouillon. Retirez, ôtez légèrement la couenne, sans endommager la graisse, sur laquelle vous mettrez du persil haché avec de la chapelure pour le servir pour rôt. Autrement il ne faut pas en mettre, car cela fait aigrir le jambon que l'on garde.

En supprimant le salpêtre et le vin, le bouillon de la cuisson peut être utilisé pour une bonne soupe, en y faisant cuire un chou, le jambon retiré.

Cochon de lait rôti (rôt). — Bien échaudé, vidé et troussé, mettez-le à la broche et arrosez-le souvent avec de l'huile pour que la peau soit croquante. Servez en sortant de la broche, car ce rôti perd ses qualités en se refroidissant. Frottez à l'intérieur avec du beurre pétri avec des fines herbes hachées, sel, poivre et muscade. Ciselez légèrement la peau de la tête, des épaules et des cuisses pour l'empêcher de crever.

On peut, avec les restes, faire une blanquette comme celle de veau.

Fricassée de boudin à la lyonnaise. — Faites roussir dans du beurre, à la poêle, une certaine quantité d'oignons coupés en rouelles. Lorsqu'ils sont roux, retirez-les. Faites cuire dans la poêle vos bouts de boudin, avec des tranches minces de foie et du mou coupé en morceaux. Quand tout est presque cuit, ajoutez vos oignons, sautez la fricassée pour bien mélanger, et servez chaud avec moutarde.

Saucisses aux pommes (hors-d'œuvre). — Faites revenir une douzaine de saucisses longues avec un

bon morceau de beurre; retirez-les lorsqu'elles sont cuites. Prenez cinq ou six pommes de châtaignier, ou toute autre pomme acide, pelez-les, ôtez-en les pepins, coupez-les par rondelles, et faites-les cuire dans le jus. Dressez-les dans un plat, mettez vos saucisses dessus et servez.

OBSERVATION. Les saucisses et crépinettes cuites comme ci-dessus peuvent être servies sur toutes espèces de légumes : pommes de terre, haricots, salsifis, purée de toute sorte, etc. On verse sur la garniture le jus qu'elles ont fourni en cuisant. Les ragoûts ou garnitures qui accompagnent sont cuits à part. On sert pour entrée les saucisses ainsi garnies.

Gâteau de foie de cochon, dit fromage d'Italie (entrée). — Prenez un kilo de foie de porc, hachez-le très fin avec trois quarts de kilo de panne. Ajoutez-y une échalote, un oignon, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, un peu de thym et quelques champignons, que vous hachez également; assaisonnez de sel et d'épices. Le tout bien mêlé, beurrez le fond et le tour d'une casserole; garnissez-le d'une coiffe de porc et de panne taillée bien mince; mettez-y votre hachis, pressez bien, et faites cuire deux heures sous le four de campagne.

Oreilles de cochon (entrée). — Après les avoir flambées et bien nettoyées, faites-les cuire dans une braise, et servez-les sur une purée ou avec une sauce d'un goût relevé.

Cervelles et rognons. — Comme ceux de veau.

Queues de cochon à la purée (entrée). — Comme les oreilles.

Langue fumée et fourrée (hors-d'œuvre). — Otez la première peau et le plus gros du cornet, lavez la langue à l'eau froide, et mettez-la tremper huit jours dans deux litres d'eau, avec sel, salpêtre, laurier, thym, genièvre et gros poivre. Faites-la entrer dans un boyau bien nettoyé, et fumez à la cheminée. Faites-la cuire comme le jambon. La vernir en la frottant de caramel.

Pour le *Saucisson*, l'*Andouille*, le *Petit salé*, etc., s'adresser aux bons charcutiers.

DU GIBIER A POIL

CHEVREUIL

Faire mariner pendant 48 heures les diverses parties avant de les faire cuire, lorsque l'animal a plus de trois ans. Comme la chair est sèche, la piquer de lardons assaisonnés.

Chevreuil en civet (entrée). — Comme le civet de lièvre. On y emploie des morceaux de poitrine et d'épaule qu'on coupe d'égal volume.

Quartier de chevreuil à la broche (rôt). — Levez la peau de dessus, piquez les chair de lard fin, mettez-le mariner deux jours; retirez-le, laissez-le égoutter, cuisez-le à la broche et servez sur une sauce très relevée.

Filets de côtelettes de chevreuil (entrée). —

Parez-les; piquez-les de lard; faites-les mariner et faites-les cuire avec deux cuillerées de bouilon, oignons, bouquet garni, tranches de carottes. La cuisson finie, laissez-les glacer dans leur fond, et servez avec une sauce poivrade ou piquante.

LIÈVRE ET LAPIN

Lièvre ou levraut à la broche (rôt). — On fait rôtir le râble et les cuisses du lièvre, le devant étant préférable en civet. Piquez de lard toutes les parties charnues, et laissez une heure à la broche, en arrosant souvent. La sauce se fait en pilant le foie, qu'on fait revenir avec un morceau de beurre et quelques échalotes hachées très fin. Mouillez avec du vin blanc et du bouillon. Ajoutez sel, poivre et vinaigre ou jus de citron, et le sang qu'on a recueilli à part.

Lièvre mariné à la broche (rôt). — Après avoir dépouillé et vidé, ôtez la seconde pellicule qui est sur les filets et les cuisses, et faites mariner pendant au moins vingt heures. La cuisson et la sauce, comme ci-dessus.

Civet de lièvre (entrée). — Faites fondre du beurre; faites-y revenir du petit lard coupé en dés: retirez-le quand il est roux; faites prendre couleur à des oignons blancs, retirez-les; passez au beurre vos morceaux de lièvre; quand ils sont revenus, ajoutez une forte pincée de farine, faites un roux, mouillez avec un peu de bouillon; remettez votre lard, vos oignons, des champignons, des culs d'ar-

tichaut, des mousserons, un panais en morceaux et un bouquet garni. Mouillez avec assez de bouillon et de vin rouge pour que le tout soit bien couvert; faites bouillir et réduire à grand feu; goûtez la sauce; si elle en a besoin, ajoutez sel et poivre. Écrasez le foie dans un peu de sauce, mêlez-y le sang, versez le tout dans la casserole. Ajoutez, avant de servir, un morceau de beurre manié de farine en plus ou moins grande quantité, suivant l'état de la sauce, et servez. Parez avec quelques écrevisses.

Lièvre à la daube (entrée). — Désossez-le et piquez de lard, roulez-le en forme de cylindre, ficelez-le, faites-le cuire dans une daube, et servez chaud avec le jus de la cuisson dégraissé, ou froid paré de gelée.

Lièvre au chaudron (entrée). — Prenez un lièvre encore chaud; dépecez-le comme pour un civet. Mettez le sang dans un chaudron avec le lièvre, cent vingt-cinq grammes de lard en morceaux, un gros bouquet garni, un oignon, peu de sel, force poivre, un litre et demi de vin rouge très spiritueux; accrochez le chaudron à la crémaillère, sur un feu de bois sec, qu'il entoure le chaudron, et qu'au premier bouillon le vin s'enflamme; quand il a cessé de brûler, roulez un ou deux hectos de beurre dans la farine, et ajoutez-le à votre lièvre; laissez diminuer la sauce. L'opération ne dure qu'une demi-heure.

Pâté de lièvre ou de lapin (entrée). — Désossez un lièvre ou un lapin, coupez-le par membres, et lardez partout; mettez-les dans une marmite

ronde, avec sel, poivre, persil, ail et ciboules hachées, un demi-verre d'eau-de-vie, un verre de vin blanc et un bon morceau de beurre. Faites cuire à petit feu ; dressez-le dans le plat de manière qu'il ne paraisse faire qu'un seul morceau qu'on donne comme entremets froid.

Levraut sauté (entrée). — Coupez-le par morceaux, faites-le sauter avec du beurre, jusqu'à ce qu'il ait pris couleur sur un feu vif. Mettez-y champignons, poivre, sel, persil et ciboules hachés, et un peu de farine; mouillez avec un demi-verre de bouillon, un peu de vin blanc, et servez.

Lapin en gibelotte (entrée). — Dépouillez, videz, coupez en morceaux. Mettez dans une casserole cent vingt-cinq grammes de beurre frais, passez-y des carrés de petit lard que vous retirerez après; faites revenir votre lapin, ajoutez-y une cuillerée de farine pour faire un roux; jetez-y votre petit lard, des petits oignons, des champignons, un bouquet garni, du poivre et du sel; mouillez avec du bouillon, et une demi-heure avant de servir, ajoutez un bon verre de vin rouge; faites aller à petit feu jusqu'à ce que la sauce soit réduite; dégraissez la sauce, retirez le bouquet, et servez.

Le vin peut être remplacé par de l'eau et un filet de bon vinaigre.

Lapin rôti (rôt). — On fait rôtir le râble comme celui du lièvre. Servir avec poivrade ou sauce piquante.

Lapereau sautè (entrée). — Comme le levraut

DU GIBIER A PLUMES

Perdrix à la broche (rôt). — Plumez et videz piquez-la très fin, et mettez à la broche sans laisser trop cuire. On peut barder au lieu de piquer.

Perdrix aux choux (deux) (entrée). — Flambez deux perdrix, videz et troussez ; mettez dans le fond d'une casserole des bardes de petit lard blanchi, un cervelas, les perdrix dessus, et ajoutez quelques oignons, une carotte, un bouquet garni et deux clous de girofle. Faites blanchir un chou frisé, ou de Milan, dans une petite marmite. Lorsque votre chou sera à moitié cuit, faites-le égoutter et mettez-le sur les perdrix, couvrez le tout de bardes de lard et d'un rond de papier beurré ; mouillez avec deux cuillerées à pot de bouillon, faites cuire à feu doux dessus et dessous pendant deux heures, et une heure de plus si les perdrix sont vieilles. Pressez les choux, égouttez les perdrix, débridez-les et les dressez sur un plat, les choux à l'entour ainsi que le lard, le petit salé et le cervelas coupés par tranches. Faites une sauce en délayant avec un peu de jus ou de bouillon le fond de la casserole où ont cuit les perdrix, et ajoutez un petit roux.

Salmis de perdreaux (entrée). — Laissez fondre, sans roussir, un morceau de beurre manié de farine, ajoutez-y quelques lardons, deux échalotes entières, un bouquet garni, poivre et un peu de sel. Mouillez avec un demi-verre de vin blanc, et autant

de bouillon. Levez les membres et les filets de vos perdreaux rôtis de la veille, mettez-les chauffer dans cette sauce sans les faire bouillir ; retirez-les et dressez-les sur des tranches de pain grillées, en les arrosant de cette sauce, après avoir retiré les échalotes et le bouquet.

Gelinotte. — Se prépare comme la perdrix.

Bécasses et bécassines. — Comme les faisans, on les fait rôtir sans les vider ; seulement en les troussant on leur passe le bec au travers des cuisses en place de brochette. Pendant la cuisson, on place dessous des tranches de pain grillées, pour recevoir le jus qui tombe, et sur lesquelles on les sert. On en fait aussi des salmis comme pour les perdrix.

Pluvier, râle de genêt et vanneau. — Se prépare comme la bécasse. Supprimer la tête du râle de genêt.

Cailles. — Se servent cuites à la broche comme rôti. Vidées et flambées, on en supprime le gésier, on les enveloppe de feuilles de vigne et d'une barde de lard. Servez sur croûtes de pain grillées.

Pour les servir comme entrée, faites-les cuire dans une braise faite avec tranches de veau, bouquet garni, bardes de lard, un peu de beurre fin, très peu de sel, un verre de vin blanc et un peu de bouillon. Faites-les cuire à petit feu ; quand elles sont cuites, retirez-les et mettez un peu de jus ou de coulis, dégraissez la sauce, tamisez et servez les cailles dessus. Vous pouvez les accompagner d'écrevisses et de ris de veau cuits avec les cailles.

Alouettes ou mauviettes. — On les cuit à la

broche, bardées et des rôties de pain dessous, comme pour les cailles, sans les vider.

Au lieu de les mettre à la broche, on les fait cuire avec un peu de beurre, et on les sert sur des croûtons arrosés du jus de leur cuisson.

On les saute aux fines herbes, et en matelote.

Becfigues, guignards et autres petits oiseaux, comme les mauviettes.

Grives rôties (rôt). — On les met à la broche sans les vider, enveloppées de feuilles de vigne, avec des rôties dessous dans la lèchefrite pour en recevoir les jus. Bonnes à la casserole comme les mauviettes.

Merle. — Comme la grive. — **Canard sauvage, macreuse, poule d'eau, sarcelle.** — Le canard sauvage, plus estimé que le canard domestique, est surtout destiné aux honneurs de la broche. La macreuse ayant la chair noire, dure et coriace, est peu recherchée, et, de même que la poule d'eau et la sarcelle, peut être préparée comme le canard.

Ramier et tourterelle. — Comme les pigeons.

CANARDS, OIES ET PIGEONS

Canard à la broche (rôt). — On ne le pique point. On peut le farcir comme l'oie. Se sert avec citrons entiers ou sauce piquante.

Canard aux petits pois (entrée). — Faites-le revenir avec du beurre, retirez-le lorsqu'il aura pris couleur; faites un roux, en mettant une pincée de

farine; mouillez avec du bouillon; remettez votre canard dans la casserole, avec un litre de pois, un bouquet garni, poivre et sel; faites cuire à petit feu, et servez.

Canard aux navets (entrée). — Videz, flambez et troussez-le en l'assujettissant avec de la ficelle, les pattes en dedans; préparez un roux, et faites-y revenir votre canard; versez-y deux cuillerées à pot de bouillon, ou d'eau; si c'est de l'eau, ajoutez du sel, du poivre et une feuille de laurier. Retournez votre canard dans son mouillement jusqu'à ce qu'il bouille, mettez-y un bouquet de persil et de ciboule. Faites sauter des navets dans du beurre, jusqu'à ce qu'ils soient blonds, laissez-les égoutter et mettez-les avec le canard lorsqu'il sera aux trois quarts cuit; laisser aller à petit feu; dégraissez la sauce et servez.

Canard aux olives (entrée). — Préparez-le comme dessus. Presque cuit, faites blanchir des olives, ôtez-en les noyaux en les laissant entières, jetez les olives dans la sauce où a cuit le canard, et dressez-le sur un plat, les olives à l'entour.

Canard en daube (entrée). — Comme l'oie.

Canard en salmis (entrée). — Choisissez un canard sauvage; faites rôtir, dépecez-le; puis préparez comme le salmis de perdreaux.

Oie rôtie (entrée). — La cuisson de l'oie demande au moins deux heures. La graisse qui en découle est fort utile dans le ménage. A mesure qu'elle cuit, on l'arrose avec sa graisse, et on la saupoudre de sel fin. Pour la farcir, prenez un cent de

grosses châtaignes ou de marrons rôtis ; épluchez-es. Hachez la moitié de vos marrons et mettez-les dans une casserole avec une demi-livre de chair à saucisse, le foie de l'oie haché, un morceau de beurre, persil, ciboule, échalote, une pointe d'ail également hachés. Passez le tout un quart d'heure sur le feu; mettez cette farce dans le corps de l'oie, après l'avoir vidée, flambée, épluchée et cousue.

Mettez ce qui reste de marrons dans une casserole avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillerées de coulis ou du bouillon, et peu de sel ; faites cuire et réduire à courte sauce ; servez autour de l'oie.

Oie en daube (entrée). — On met ordinairement à la daube une oie qui ne serait pas assez tendre pour être mise à la broche. Videz-la, troussez-la, piquez-la avec des lardons maniés de persil, ciboules; deux échalotes, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic, le tout haché ; sel, gros poivre et muscade râpée. Ficelez votre oie, mettez-la dans une marmite juste à sa grandeur, avec deux verres d'eau, autant de vin, et un demi-verre d'eau-de-vie ; ajoutez du sel et du gros poivre, bouchez bien la marmite, et faites cuire cinq heures à très petit feu. La cuisson étant faite et la sauce réduite en gelée, dégraissez-la et mettez-la sur l'oie, que vous servirez aussi comme entremets froid.

Pigeons farcis (entrée). — Fendez-les par le dos, hachez leur foie avec chair à saucisse, un peu de lard, mie de pain, champignons ou truffes et deux jaunes d'œufs. Hachez le tout, ajoutez poivre et épices. Garnissez la poitrine et le ventre avec cette

farce. Placez-les sur une tourtière beurrée, et faites cuire sous le four de campagne. Ajoutez du jus de citron à la sauce que vous verserez sur vos pigeons, et servez.

Pigeons rôtis (rôt). — Videz, flambez, épluchez-les, bridez-les, garnissez-les d'une barde de lard, et mettez dessous une feuille de vigne, si c'est le temps. Une demi-heure de cuisson.

Pigeons aux petits pois (entrée). — Comme les pigeons en compote : quand ils ont pris couleur, mettez vos pois, un bouquet garni ; faites-les revenir et ajoutez-y un peu de farine ; mouillez avec du bouillon et faites cuire à feu doux.

Les pigeons, comme les canards, peuvent être cuits à part et servis à l'anglaise sur les petits pois arrosés avec le jus de leur cuisson.

DE LA VOLAILLE

POULETS

Poulet rôti (entrée). — Videz, flambez, ficelez, mettez-le entre des bardes de lard. Embrochez-le et faites-le cuire. Dressez-le sur du cresson de fontaine, saupoudrez-le de sel fin, et ajoutez un filet de vinaigre sur le cresson. On peut le servir au naturel.

Poulet sauté (entrée). — Coupez-le par membres, et mettez-le sur un grand feu, avec un morceau de beurre, champignons, sel, poivre, un bou-

quet garni ; sautez-le dix minutes sans le quitter. Mêlez un peu de farine avec le beurre ; ajoutez un verre de bouillon mêlé de vin blanc, ou de bouillon seul ou d'eau, et remuez jusqu'au premier bouillon ; retirez et servez avec une liaison de jaunes d'œufs et de jus de citron.

Fricassée de poulet (entrée). — Videz, flambez et épluchez deux poulets communs, bien en chair ; coupez-les par membres et mettez-les tremper à l'eau froide ainsi que le foie après avoir ôté l'amer. Fendez le gésier pour le nettoyer ; mettez les pattes sur la braise pour en ôter la peau, et coupez les ergots. Faites égoutter vos poulets, et mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et une cuillerée de farine, tournez jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu ; mouillez avec du bouillon ou un verre d'eau. Ajoutez un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, champignons et petits oignons blancs : achevez de faire cuire à petit feu. Le mouillement doit couvrir les membres. Quand la fricassée est presque cuite, s'il y a trop de mouillement, on presse le feu pour le réduire. Dans le cas contraire, on ajoute de l'eau ou du bouillon. Faites une liaison de trois jaunes d'œufs avec un jus de citron et servez.

Poule au riz (entrée). — Videz et troussez, et mettez-la dans une casserole avec de l'eau, qu'elle y baigne entièrement ; mettez sel, un peu de thym et de laurier, clous de girofle, trois oignons, deux carottes, du lard gras en morceaux. Cuite aux trois quarts, vous ôterez les oignons et les carottes, puis

vous joindrez à la poule une livre de riz bien lavé. Le riz étant cuit et ayant bu tout le mouillement, vous retirez la poule et la dressez dessus.

Dindon et dindonneau rôtis (rôt). — Se servent à la broche, piqués ou bardés ; une heure et demie de cuisson.

On peut les farcir de hachis de viande mêlé à de la chair à saucisse, de marrons, de champignons, foie, persil, ciboules hachés, etc.

Abatis de dindon (entrée). — Prenez les ailes, les pattes, le cou, le foie et le gésier ; échaudez bien et épluchez, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, champignons, et faites-les revenir. Saupoudrez d'une cuillerée de farine, mouillez avec de l'eau ou du bouillon, et assaisonnez de sel et de gros poivre ; faites cuire et réduire à courte sauce. Pour servir, ôtez le bouquet, faites une liaison de trois jaunes d'œufs sans bouillir.

On peut faire l'abatis au roux et y joindre des navets, des pommes de terre, mais en supprimant les champignons et la liaison.

DU POISSON DE MER

Saumon à la maître-d'hôtel (entrée). — On le fait griller à petit feu, entouré de papier beurré, et on le sert avec du beurre fondu. On y joint, en Hollande, des pommes de terre cuites à l'eau.

Avant de faire griller un poisson, faire chauffer le gril pour qu'il ne s'y attache pas.

Saumon rôti (rôt). — On le met à la broche et on l'arrose d'huile ou de beurre. Lorsqu'il est cuit, on le sert avec une sauce aux anchois ou aux câpres.

Esturgeon. — Comme le bar et le saumon.

Alose au bleu (rôt). — On la fait cuire dans un court-bouillon, comme le saumon, après l'avoir vidée; on ne l'écaille pas. On la dresse garnie de persil sur une serviette avec une sauce à l'huile et au vinaigre.

Si on la donne comme entrée, on l'écaille et on la sert avec les sauces indiquées pour le saumon.

Alose grillée (entrée). — Videz, écaillez, essuyez et placez-la sur le gril à feu doux; servez avec sauce au beurre et aux câpres ou autre.

Cabillaud à la hollandaise (entrée). — Se mange avec sauce au beurre et pommes de terre cuites à l'eau. Mettez votre tranche de cabillaud à l'eau froide avec des rondelles de citron sans pépins, des tranches d'oignon, thym, laurier. Faites cuire vos pommes de terre dans la même eau, et servez votre cabillaud accompagné d'une saucière de beurre fondu, et les pommes de terre à part.

On remplace le beurre par une sauce blanche.

Morue salée. — La bonne morue a la chair blanche, une peau noire et de grands feuillets. Après l'avoir fait dessaler vingt-quatre ou trente heures, mettez-la dans un grand chaudron avec de l'eau froide et retirez-la au premier bouillon. Ser-

vez avec des pommes de terre cuites dans l'eau de la morue et une maître-d'hôtel avec quelques gouttes de jus de citron ou simplement avec une saucière de beurre fondu.

Raie au beurre noir (entrée). — Lavez et videz, mettez-la dans une casserole avec de l'eau, un verre de vinaigre, poivre, sel et bouquet de persil. Deux ou trois bouillons suffisent; le foie n'a besoin que d'un bouillon pour être cuit. Retirez-la, ôtez la peau, et les aiguillons, si c'est une raie bouclée, et coupez les bords et les nageoires. Faites frire à la poêle du persil dans du beurre et versez le tout sur votre raie, assaisonnée de poivre et de sel, et à laquelle vous ajouterez une cuillerée de vinaigre préalablement chauffé dans la poêle.

Anguille de mer (entrée). — Faites-la cuire dans l'eau avec du sel, un fort bouquet de persil, du gros poivre et trois ou quatre feuilles de laurier; servez avec sauce blanche aux câpres ou sauce tomate. On peut, pour relever le goût, la cuire au court-bouillon ou la faire mariner avant cuisson.

Froide, elle est très bonne à l'huile.

Anguille de mer à la broche (rôt). — Mettez à la broche un tronçon bien frais et bien lavé. A mesure que sa peau grille, retirez-la; mettez dans la lèchefrite un bon morceau de beurre. Arrosez-la souvent et saupoudrez-la de pain rassis émietté fin, jusqu'à ce que l'anguille soit cuite et ait pris une bonne couleur. Servez avec sauce piquante, tartare ou autre.

Soles frites (rôt). — Nettoyez, videz et essuyez-

les bien. Fendez-les sur le dos, farinez et faites frire. Égouttez et servez avec persil frit.

Soles au gratin (entrée). — Préparez comme ci-dessus ; étendez un morceau de beurre manié de farine sur un plat d'argent ou de cuivre étamé, avec fines herbes, échalotes et champignons hachés bien menu, sel et poivre ; placez-y vos soles et recouvrez-les légèrement de chapelure fine. Arrosez cette chapelure d'un peu de beurre fondu, mouillez de vin blanc et d'une bonne cuillerée de jus, et faites cuire à petit feu entre deux plats ou sous un four de campagne, afin de former le gratin.

Maquereaux à la maître-d'hôtel (entrée). — Après les avoir vidés, et bien essuyés, fendez-les par le dos, enveloppez-les d'un papier beurré, faites-les cuire sur le gril, puis farcissez-les d'un bon morceau de beurre manié de fines herbes bien assaisonnées, et arrosez-les d'un jus de citron. On peut faire cuire sans papier.

Mulet et Surmulet (entrée). — Comme le maquereau.

Harengs à la maître-d'hôtel (entrée). — Videz, ratissez, essuyez et mettez-les sur le gril à feu ardent, en les retournant avec soin ; dressez-les sur le plat et garnissez le dedans du corps avec du beurre manié de persil, sel fin et poivre ; servez chaud.

Harengs à la sauce moutarde (entrée). — Préparez-les et faites-les griller de même, et servez avec une sauce moutarde composée de beurre, un peu de bouillon, une pincée de farine, du sel et une

cuillerée à bouche de moutarde que vous faites lier sur le feu.

Harengs saurs marinés (hors-d'œuvre). — Supprimez la tête, la peau et les arêtes, faites en blanchir les filets à l'eau bouillante, et lorsqu'ils seront refroidis, faites-les mariner dans de l'huile ; servez-les dans cette huile, avec les œufs et les laites

Merlans frits (entremets). — Ratissez-les, coupez-leur le bout de la queue et les nageoires ; videz-les, et remettez les foies dans leur corps ; ciselez des deux côtés, et faites-les frire de belle couleur, après les avoir farinés. Égouttez, saupoudrez-les d'un peu de sel fin, mettez une serviette sur le plat et dressez-les dessus. Au lieu de les fariner, on peut les tremper dans une pâte à frire.

Thon (hors-d'œuvre). — On le sert mariné avec de l'huile. Le thon frais s'accommode comme l'esturgeon.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Moules à la poulette (entrée). — Choisissez-les bien fraîches, ratissez leurs coquilles, lavez-les bien, mettez-les à sec sur un bon feu, dans une casserole avec un bouquet de persil. A mesure qu'elles s'ouvrent, ôtez la coquille de dessus et dressez-les sur un plat. Mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, du persil, de la ciboule hachés ; ajoutez une cuillerée de farine, que vous mêlerez à votre beurre. Mouillez avec l'eau de vos moules ; ajoutez poivre et muscade râpée, faites jeter un bouillon à

votre sauce, mêlez-y une liaison de jaunes d'œufs, et versez sur les moules.

Homards et langoustes (entrée). — Faites-les cuire une demi-heure sur un bon feu, avec eau, sel poivre, vinaigre et bouquet de persil. Pour les faire à la *rémoulade*, rompez la carapace, fendez-les sur le dos, de la tête à la queue, ôtez avec une cuiller tout ce qui se trouve dans le corps, écrasez-le et délayez-le dans un vase de terre, avec deux cuillerées de moutarde, du persil, de l'échalote et un œuf dur, hachés très fin, sel, gros poivre, beaucoup d'huile et un peu de vinaigre. Si le homard a des œufs, vous les mettez avec. Cette remoulade, mêlée et battue, se sert dans une saucière à côté des chairs du homard bien dépouillées de leurs coquilles.

Salade de homard (entrée). — Coupez les chairs, faites-en une salade avec de la laitue et des tranches d'œufs durs, câpres, cornichons coupés en ronds, et filets d'anchois.

Crabes (entrée). — Comme le homard.

Crevettes (hors-d'œuvre). — Les rouges sont les plus estimées; on les fait cuire comme le homard et, après les avoir égouttées, on les saute avec du sel. Les crevettes doivent être cuites aussitôt que pêchées, et on les achète ordinairement en cet état; on les sert sur une serviette pliée sur un plat, en les rangeant autour d'une touffe de persil en branches.

DU POISSON D'EAU DOUCE

Brochet au court-bouillon (rôt). — Sans l'écailler, ôtez-lui les ouïes après l'avoir vidé; jetez les œufs, qui sont malfaisants, et faites-le cuire au court-bouillon. Il est meilleur lorsqu'on l'a fait mariner d'avance pendant quelques heures dans du vinaigre assaisonné d'oignons coupés en morceaux, de poivre, sel et fines herbes.

Carpe au vin (entrée). — Écaillez et videz-la; maniez un morceau de beurre avec persil, ciboules, échalotes hachés, sel et poivre. Garnissez-en le corps; emballez-la dans un linge et mettez-la avec du bouillon, un demi-litre de vin rouge, un morceau de beurre, tranches d'oignons et de racines, girofle, thym et laurier. Lorsque la carpe est cuite, tamisez la sauce et faites-la réduire; ôtez l'enveloppe, dressez la carpe sur un plat, et servez la sauce dessus.

Barbeau et barbillon. — Se prépare comme la carpe. On rejette les œufs du barbeau, qui sont malfaisants.

Matelote de carpe, anguille et autres poissons (entrée). — Prenez toute espèce de poissons d'eau douce : barbeaux, barbillons, brochets, tanches, lottes, etc., surtout de la carpe et de l'anguille. Écaillez, videz-les, coupez-les par tronçons égaux, faites un roux avec un bon morceau de beurre et une forte cuillerée de farine. Mettez-y une vingtaine

de petits oignons. Cuits à moitié, mouillez avec un demi-litre de vin rouge et autant d'eau; mettez votre poisson dans cette sauce avec beaucoup de champignons, bouquet garni, sel et poivre. Faites bouillir à grand feu pendant une heure. Mettez quelques croûtons de pain dans la sauce, et les servez avec la matelote que vous dresserez en pyramide, les têtes au milieu, les laitances et œufs par dessus, et les champignons et oignons autour. Des écrevisses font bien autour d'une matelote.

Si l'on mettait tous les poissons à la fois, les uns seraient trop cuits et les autres pas assez : on met d'abord les tronçons d'anguille, puis le brochet, enfin la carpe et les autres poissons. Les laitances de carpe doivent être mises seulement cinq minutes avant de servir.

Anguille à la poulette (entrée). — Dépouillez, coupez-la par tronçons, et faites bouillir de l'eau avec trois cuillerées de vinaigre; mettez-y les tronçons, retirez-les au bout de cinq minutes et égouttez. Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, avec une cuillerée de farine, sans roussir, et mouillez avec un verre de vin blanc et autant d'eau bouillante, sel, poivre, bouquet garni et champignons ; mettez-y le jus d'un demi-citron ; faites cuire votre anguille une demi-heure dans cette sauce, liez-la avec deux jaunes d'œufs, et servez.

Truites à la bourgeoise (entrée). — Videz-les sans les ouvrir et sans les écailler, lavez-les et essuyez-les bien. Ayez soin de leur ficeler la tête ;

couvrez-les de sel ; faites-les bouillir un quart d'heure, et cuire à feu vif pendant une heure, avec une bouteille de vin blanc, beurre manié de farine, oignons, bouquet garni, une gousse d'ail, clous de girofle, un peu de thym et de basilic. Dressez vos truites, jetez un peu de persil blanchi dessus, et servez avec la sauce dont vous aurez retiré les oignons, le bouquet, l'ail et le thym.

Truites frites (entremets). — On n'emploie pour cet usage que de petites truites ; on les fait frire dans l'huile d'olive ; on les saupoudre de sel, et on les sert avec tranches de citron et persil frit.

La truite s'accommode comme le saumon.

Perche au bleu (rôt). — Videz-la, ôtez les ouïes, faites-la cuire au court-bouillon ; ratissez les écailles, et servez avec sauce à l'huile, sauce blanche aux câpres, ou autre.

On la frit aussi comme la carpe.

Goujons (entremets). — On ne les sert guère qu'en friture, avec d'autres petits poissons, tels que l'ablette, mais les goujons sont préférables. On les vide avant de les mettre dans la poêle, et on les couronne de persil frit.

Lamproie (entrée). — Passée à l'eau bouillante, on peut l'accommoder comme les tanches et les carpes. Cuite sur le gril, on la sert avec une sauce câpres ou à la remoulade. On l'arrange aussi comme l'anguille à la sauce tartare.

ÉCREVISSES, ESCARGOTS ET GRENOUILLES

Écrevisses (entremets). — Retirez la nageoire du milieu de la queue et son boyau noir et amer. Faites bouillir dix minutes au court-bouillon, et retirez la casserole, couvrez et laissez-les encore un quart d'heure. Égouttez et servez en buisson mêlé et paré de persil, sur une serviette.

Escargots à la poulette (entrée). — Pour les sortir de leur coquille, on les laisse un quart d'heure dans un chaudron d'eau bouillante avec une poignée de sel et une poignée de cendres; alors on les retire facilement. Vous les laverez en eau tiède et les ferez bouillir encore un instant dans l'eau claire pour achever de les cuire. Égouttez-les et mettez dans une casserole un morceau de beurre, champignons, bouquet de persil, gousse d'ail, deux clous de girofle, thym et laurier; ajoutez une pincée de farine, mettez les escargots dans une casserole, faites une liaison avec trois jaunes d'œufs, et liez sans bouillir. Servez après avoir mis un peu de jus de citron.

Cuisses de grenouilles (entrée). — Elles se vendent toutes préparées, c'est-à-dire séparées du corps et écorchées. On les mange en fricassée ou frites. La manière de les accommoder est la même que pour le poulet.

DES LÉGUMES

Petits pois au naturel (entremets). — Écossez, puis triez vos petits pois sur une assiette, pour enlever les grains piqués et les saletés. Ne les lavez pas. Mettez-les dans une casserole avec du beurre frais dans lequel vous les retournerez pour qu'ils s'en imprègnent. Mettez sur un feu doux, ajoutez un bouquet de persil, trois ou quatre oignons blancs. Faites cuire lentement, avec un peu de sel et un morceau de sucre. Laissez cuire à point, et servez en ôtant le bouquet de persil.

Petits pois au lard (entremets). — Faites revenir dans du beurre du petit lard coupé en gros dés. Quand il est bien roux, mettez vos pois épluchés, comme ci-dessus; sautez-les plusieurs fois, ajoutez un bouquet de persil garni, poivre et un peu de sel, et laissez mijoter jusqu'à ce qu'ils soient cuits : ôtez le bouquet, et servez. On peut y ajouter un petit morceau de sucre.

Haricots verts à l'anglaise (entremets). — Après les avoir épluchés et lavés, jetez-les dans de l'eau bouillante avec du sel ; quand ils seront cuits, vous les retirerez et les mettrez égoutter dans une passoire ; mettez ensuite un morceau de beurre dans une casserole, jetez-y vos haricots ; assaisonnez-les de gros sel, poivre, persil blanchi et haché, remuez-les continuellement et servez. Les haricots doivent être cuits à grande eau pour conserver leur verdeur.

Haricots verts au gras (entremets). — Faites-les cuire comme ci-dessus, faites frire du persil et un oignon hachés fin avec de bonne graisse, poivre et sel, mettez-y vos haricots, faites revenir dix minutes, mouillez de jus et de bouillon, faites mijoter un quart d'heure, et servez à courte sauce avec une liaison de jaunes d'œufs.

Haricots blancs. — Pour les *haricots blancs nouveaux*, jetez-les dans de l'eau bouillante, et à moitié cuits, ajoutez-y du sel ; faites bouillir à grand feu, et, suffisamment cuits, mettez-les égoutter.

Pour les *haricots blancs secs*, on les met à l'eau froide, à laquelle on en ajoute à mesure qu'ils se gonflent; leur cuisson demande beaucoup plus de temps. Les pois et les fèves frais ou secs doivent subir la même différence de cuisson.

Haricots blancs à la maître-d'hôtel (entremets). — Égouttés et encore chauds, mettez-les dans une casserole avec du beurre frais manié de persil et ciboule hachés; sel, poivre et filet de vinaigre. Mêlez bien et servez. On peut remplacer le vinaigre par un jus de citron, ou même les supprimer.

Haricots blancs au jus (entremets). — Faites cuire comme ci-dessus; préparez un roux que vous mouillerez avec du jus et du bouillon; ajoutez-y sel et gros poivre, sautez-y vos haricots. Si vous servez avec un gigot, arrosez-les avec son jus.

Haricots blancs à la crème (entremets). — Cette excellente manière d'accommoder ne convient qu'aux *haricots flageolets*. Faites-les cuire dans l'eau bouillante; égouttez et mettez-les dans une casse-

role avec de la crème, un morceau de beurre fin et du sel; retirez aussitôt le beurre fondu.

Haricots rouges à l'étuvée (entremets). — S'ils sont secs, vous les mettrez à l'eau froide avec du lard et des oignons. S'ils sont frais, vous les mettrez à l'eau bouillante; cuits, vous les verserez dans une casserole avec un morceau de beurre, une pincée de farine et fines herbes, en y ajoutant le lard et les oignons. Mettez-y par litre un bon demi-litre de vin rouge; faites mijoter une demi-heure et servez.

On remplace le lard par un morceau de mouton, ou de jambon fumé.

Quelques personnes les font bouillir auparavant dans une première eau que l'on jette, afin de leur ôter leur âcreté.

Fèves de marais à la crème (entremets).—Quand elles sont petites, on peut les manger avec la robe, mais il faut les faire bouillir un quart d'heure de plus avec une petite branche de sarriette et du sel pour en ôter l'âpreté. Robées ou dérobées, la manière de les apprêter est la même. Mettez-les dans une casserole avec du beurre, une pincée de farine, du persil, un peu de sarriette hachée très fin, et un morceau de sucre; mouillez de bouillon, faites une liaison de jaunes d'œufs avec un peu de crème et servez.

Petites fèves en robes au lard (entremets). — Faites revenir du lard coupé en dés; retirez-le et faites un roux que vous mouillez avec de l'eau; remettez-y vos lardons, en y joignant les fèves que vous aurez fait blanchir à l'eau bouillante et qui

se trouveront cuites après quelques bouillons.

Lentilles (entremets). — Les *lentilles ordinaires* et les *lentilles à la reine.* Celles-ci sont plus petites et servent à faire des purées et coulis.

On les accommode comme les haricots.

Choux à la bourgeoise (entremets). — Blanchissez de petites pommes de choux ; hachez-les, faites-les revenir avec de la graisse; lorsqu'ils sont près d'être cuits, mouillez de bouillon et servez avec lard et saucisses cuits à part.

Choux de Bruxelles (entremets). — Jetez-les dans l'eau bouillante et laissez-les cuire un quart d'heure avec du sel ; rafraîchissez-les, égouttez-les, faites-les revenir avec beurre, poivre et muscade, mouillez-les avec du bouillon.

Ménagez la cuisson pour qu'ils ne se mettent pas en bouillie.

Choux de Bruxelles à la crème (entremets). — On les prépare comme les précédents, mais on remplace le bouillon par de la crème.

Chou rouge à la flamande (entremets). — Faites blanchir un chou rouge coupé en quatre, rafraîchissez-le, émincez-le et mettez-le dans une casserole avec un bon morceau de beurre, laurier, oignon piqué de deux clous de girofle, sel et poivre ; faites-le partir et tournez-le bien dans le beurre ; diminuez le feu, et faites-le mijoter trois ou quatre heures après avoir couvert et mis de la cendre rouge sur le couvercle ; retournez-le de temps en temps ; ôtez la feuille de laurier et l'oignon, finissez-le par un morceau de beurre, et servez.

Choucroute (entrée). — Faites-la dessaler deux heures dans de l'eau fraîche, égouttez, mettez-la dans une casserole avec des tranches minces de petit lard, des tronçons de saucisson et des saucisses; ajoutez des jus de rôti et de la graisse d'oie ou mouillez avec un peu de bouillon, point de sel; laissez cuire longtemps à petit feu. Cuite, égouttez-la, dressez-la sur un plat, le lard en dessus; entremêlez de saucisses et de tranches de saucisson; dégraissez la sauce, versez-la dessus et servez. Les gourmets emploient le lard et les saucissons fumés.

La choucroute peut être servie comme garniture.

Choux-fleurs à la sauce (entremets). — Épluchez, lavez-les, mettez-les cuire à l'eau bouillante, avec du sel et un peu de farine délayée, pour les conserver blancs; retirez-les quand ils fléchissent sous le doigt, dressez-les sur un plat, en rapprochant les morceaux de manière à leur donner la forme d'un seul chou-fleur; arrosez-les avec une sauce blanche et servez.

On les sert aussi avec *sauce tomate* ou *sauce blonde*.

Les choux-fleurs sont plus succulents lorsqu'on les saute dans la casserole où a été faite la sauce.

Choux-fleurs à la crème (entremets). — Préparés comme ci-dessus, versez sur vos choux-fleurs de la crème, garnissez-les de chapelure, mettez sel, poivre, et achevez de faire cuire sur un feu doux, et sous le four de campagne.

Choux-fleurs au gratin et au fromage (entremets). — Cuits dans l'eau, on les dresse sur un plat allant au feu et beurré; on les arrose de beurre

fondu, on les couvre de fromage de gruyère et de parmesan râpé en quantité égale, on les arrose de nouveau avec du beurre, sur lequel on répand encore du fromage en poudre mêlé de mie de pain, et on fait prendre couleur sous le four de campagne.

Artichauts (entremets). — Retranchez la queue et parez-les en coupant les feuilles de dessous, et en rognant les bouts de celles de dessus. Faites-les cuire à l'eau avec du sel et un bouquet de fines herbes. Cuits, mettez-les égoutter le cul en haut, ôtez-en le foin, et servez-les accompagnés d'une *sauce blanche* ou *blonde*. Froids, on les mange à l'huile, sel, poivre et vinaigre.

Artichauts à la barigoule (entremets). — Parez quatre artichauts, comme il est dit ci-dessus, ôtez le foin; faites-les blanchir légèrement. Ayez persil, champignons, échalotes, lard gras, reste de volailles, le tout haché et assaisonné de bon goût; vous passez ce hachis dans un peu de beurre pour lui ôter son âcreté, et vous le mêlez avec cent vingt-cinq grammes de beurre frais, autant de lard râpé; vous garnissez l'intérieur de vos artichauts avec cette farce. Ficelez-les et mettez-les dans une casserole, avec des bardes de lard. Faites-les cuire doucement, feu dessous et feu dessus, avec trois ou quatre cuillerées d'huile fine. Servez avec un roux mêlé de bouillon.

Pommes de terre en purée (entremets). — Cuisez des pommes de terre jaunes à l'eau, pelez-les, écrasez-les avec soin, ou passez-les. Mettez dans

une casserole avec du beurre, poivre et sel ; mouillez avec du lait, laissez faire un bouillon et servez. Pour faire la purée au sucre, on met très peu de poivre et de sel.

Pommes de terre au lard (entremets). — Dans un roux où vous passerez du petit lard en morceaux, mettez des pommes de terre pelées sans être cuites, du poivre, un peu de sel, un bouquet de persil et ciboules ; mouillez avec du bouillon.

Pommes de terre en boulettes (entremets). — Faites cuire des pommes de terre bien farineuses. Écrasez-les avec un pilon ou une cuiller, dans un plat, mettez un morceau de beurre, poivre, sel, muscade, fines herbes, et surtout du persil haché très fin, quelques jaunes d'œufs et un peu de crème. Mêlez bien, faites-en des boulettes roulées dans la farine et faites frire de belle couleur.

On peut y joindre quelque hachis de viande.

Pommes de terre frites (entremets). — Pelez-les crues, coupez-les par tranches, par morceaux longs ou en spirales, mettez-les dans la friture bien chaude, faites frire de belle couleur, saupoudrez de sel et servez chaud.

Pommes de terre sautées au beurre (entremets). — Choisissez-les petites et rondes. Mettez du beurre dans une casserole sur un bon feu, mettez-y les pommes de terre pelées, et sautez-les jusqu'à ce qu'elles aient pris une couleur blonde. Saupoudrez-les de sel blanc et servez chaud. Excellente garniture pour le bœuf. Les nouvelles sont préférables.

Asperges (entremets). — Ratissez-les, coupez une partie du blanc pour qu'elles soient à peu près de même longueur ; liez-les en petits bottillons, et mettez-les dans l'eau bouillante avec du sel ; un quart d'heure suffit pour leur cuisson ; dressez sur le plat et servez avec : *Beurre fondu.* — *Sauce blanche.* — *Sauce au coulis* liée avec un peu de beurre manié de farine, poivre et sel, ou *sauce à l'huile*, poivre, sel et vinaigre.

Salsifis et scorsonères (entremets). — Ratissez-les pour enlever l'écorce, jetez-les à mesure dans de l'eau mêlée d'un peu de vinaigre blanc. Remplissez une casserole d'eau, avec quatre cuillerées de vinaigre blanc. Lorsque l'eau bout, jetez-y vos salsifis, et laissez bouillir une heure. Cuits, égouttez et servez-les sur une *sauce brune*, une *sauce à la poulette*, une *sauce blanche* ou une *sauce blonde*, telle qu'elle est indiquée pour les choux-fleurs, et surtout sur une *sauce à la crème*.

On peut aussi les accommoder au jus.

Salsifis frits (entremets). — Cuits et égouttés, trempez-les dans la pâte, et faites frire de belle couleur.

Navets (entremets). — On les emploie rarement seuls. Pour les servir avec de la viande, pelez-les, coupez-les en quatre, faites-leur faire un bouillon dans l'eau, puis faites-les cuire avec du bouillon, du jus ou du coulis.

Navets au blanc (entremets). — Pelez-les, tournez-les proprement, et faites-les revenir dans le beurre. Mouillez avec du bouillon, sucrez-les légère-

ment; faites cuire à petit feu, dressez-les arrosés d'une sauce blonde à la moutarde.

Carottes au blanc (entremets). — Ratissez, lavez, mettez-les blanchir à l'eau bouillante, coupez-les en filets, et mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil haché, mouillez avec du lait. Cuites, faites une liaison de jaunes d'œufs et servez.

Carottes à la maître-d'hôtel (entremets). — Faites-les cuire dans de l'eau salée et beurrée; mettez dans une casserole du beurre, persil, ciboules hachées, sel, poivre. Égouttez, jetez-les dans votre sauce, sautez-les et servez.

Céleri (entremets). — Quand il est blanc et tendre, il se mange en salade, avec une rémoulade. On n'emploie que les feuilles blanches et le cœur.

Cardons d'Espagne (entremets). — Coupez-les de 6 centimètres, faites-les cuire une demi-heure dans l'eau bouillante, avec du sel et une cuillerée de farine. Égouttez et versez dessus une sauce *blanche*, une sauce *à la poulette* ou une sauce *blonde*.

Citrouille, potiron (entremets). — On ne s'en sert guère que pour le potage; cependant, si vous voulez la fricasser, coupez-la par morceaux, jetez-la dans l'eau bouillante avec du sel. Cuite, vous la mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboule, peu de sel et poivre et un morceau de sucre; laissez bouillir un quart d'heure et faites une liaison de jaunes d'œufs avec de la crème ou du lait.

Oseille en purée ou farce (entremets). — Éplu-

chez et lavez-la plusieurs fois ; joignez-y une bonne poignée de cerfeuil et de poirée blanche. Égouttez, faites cuire un moment à l'eau bouillante ; retirez et passez à l'eau froide. Exprimez de nouveau l'eau, puis hachez. Mettez un morceau de beurre dans une casserole avec votre farce, une forte pincée de farine, sel et poivre ; mouillez avec du lait, joignez-y deux ou trois œufs que vous amalgamerez peu à peu avec la farce. Dressez-la et mettez dessus viandes, œufs durs, etc.

Si vous la voulez au gras, mouillez avec du bouillon et du jus de viande.

Épinards au sucre (entremets). — Hachez-les et mettez mijoter un quart d'heure, avec un bon morceau de beurre. Ajoutez peu de sel, de la muscade râpée et du sucre. Mouillez-les avec du lait ou de la crème ; dressez vos épinards entourés de croûtons au beurre.

Épinards au jus (entremets). — On les mouille avec du bouillon, du coulis ou du jus de viande.

Chicorée blanche (entremets). — Comme l'oseille et les épinards. Si on la veut au maigre, on met une liaison de jaunes d'œufs et de crème, au lieu de bouillon et de jus.

Laitues. — On les mange en salade, et on les apprête au jus comme l'oseille et les épinards.

Morilles de ragoût (entremets). — Épluchez les morilles, coupez-les en deux et lavez-les pour ôter le sable ; égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec du beurre fondu, exprimez-y le jus d'un citron, ajoutez sel, gros poivre, muscade. Laissez

cuire une demi-heure, et mouillez avec du bouillon. Cuites, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs.

Cèpes aux fines herbes (entremets). — Choisissez-les à chair ferme et parfumée, retranchez les tubes du chapeau, et les pédicules en mettant à part ceux qui sont fermes et pleins. Laissez mariner quelque temps dans l'huile, avec sel et poivre. Faites-les cuire sur le plat ou dans la tourtière avec beurre frais, ciboules, échalotes, persil et estragon hachés avec les pédicules. Ajoutez du gros poivre, du sel, de la chapelure et servez.

Chanterelles aux fines herbes (entremets). — Épluchez, lavez et passez-les à l'eau bouillante. Faites cuire avec du beurre frais, un peu d'huile d'olive, échalotes, persil, ciboule et une pointe d'ail hachés, poivre et sel. Cuites, laissez mijoter quinze ou vingt minutes, sur un feu doux ; arrosez-les de temps en temps avec du bouillon ou liez avec des jaunes d'œufs.

Melon (hors-d'œuvre). — Le *cantaloup* ou *melon à côtes* est meilleur que le *maraîcher* ou *melon brodé*. Il est même exclusivement admis sur les tables bien servies. Le melon brodé, moins cher, est relégué dans les petits ménages. On en trouve souvent de bons.

Un bon melon doit être lourd à la main. Les melons légers accusent une chair spongieuse. La partie opposée à la queue doit être molle et flexible, un excès de mollesse annoncerait un excès de maturité, mais alors le melon serait léger. Il faut que la partie à laquelle tient la queue soit égale-

ment flexible. La queue elle-même doit être comme desséchée. Trop verte et trop fraîche, elle indique un melon qui n'est pas mûr.

Enfin l'odeur du melon doit être douce et agréable. On le sert, au premier service, avec du sucre. Mais le poivre et le sel forment un assaisonnement beaucoup plus salubre ; il est même prudent de boire ensuite un demi-verre d'un vin généreux, car le melon, substance très froide, ingéré sans ces précautions, peut arrêter subitement la digestion.

DES ŒUFS

Considérés à la lumière, s'ils sont clairs ou transparents, c'est une marque de fraîcheur. Il est prudent de les casser séparément dans un bol, et de les verser, un à un, dans un autre vase, afin de n'être pas exposé à infecter tous les œufs d'une omelette ou d'une autre préparation par un œuf gâté.

Œufs à la coque (hors-d'œuvre). — Mettez-les trois minutes dans l'eau bouillante. retirez-les et couvrez-les d'une serviette pour laisser faire leur lait.

Œufs mollets (entrée). — En les mettant dans l'eau bouillante et en les laissant juste cinq minutes, vous aurez des œufs mollets dont le blanc sera cuit, et le jaune encore liquide. Les mettre dans l'eau froide en les tirant de la casserole, ôter les coquilles sans crever le blanc, et les servir entiers.

On les dresse sur une sauce *blanche aux câpres*,

sauces *Robert*, *tomate*, etc., et avec différents ragoûts.

Œufs brouillés (entremets). — Cassez-les dans une casserole, mettez-y poivre, sel et muscade, une cuillerée de coulis, jus de viande ou de consommé ; battez-les bien, mettez un bon morceau de beurre, et dès qu'il sera fondu et mêlé à vos œufs qui seront cuits, dressez et servez. On peut remplacer le jus et le coulis par une cuillerée de crème ou un restant de sauce dans laquelle a cuit du poisson en matelote, et que l'on passe pour la débarrasser des arêtes.

On prépare aussi les œufs brouillés avec des ragoûts de légumes : pointes d'asperges, céleri, chicorée, champignons, truffes, etc. Le ragoût doit être fini comme s'il était prêt à servir. Hachez menu et mettez-en deux ou trois cuillerées à ragoût dans vos œufs, que vous brouillerez ensuite.

Œufs frits (entremets). — Faites bien chauffer une friture nouvelle, passez-y vos œufs, l'un après l'autre, sans qu'ils se mêlent ; retournez-les et faites frire de belle couleur ; ne laissez point trop cuire le jaune ; dressez et servez avec du persil frit, en assaisonnant de poivre et de sel, ou avec une sauce tomate.

Au maigre, on remplace le saindoux par du beurre.

Œufs sur le plat ou au miroir (entremets). — Prenez un plat qui aille au feu, étendez un peu de beurre dans le fond et cassez-y vos œufs, assaisonnez de poivre et de sel. Espacez le plus régulière-

ment possible les jaunes, qu'il ne faut pas brouiller. Faites cuire à petit feu, passez au besoin la pelle rouge et servez.

Œufs au beurre noir (entremets). — Cassez-les comme pour les œufs au miroir; faites brunir du beurre dans une poêle; quand il ne crie plus, faites glisser les œufs dans la poêle, assaisonnez de poivre et sel, dressez sur un plat, et versez dessus une cuillerée de vinaigre chauffée dans la poêle; on y ajoute du persil frit.

Œufs pochés (entrée). —Ayez de l'eau bouillante dans une casserole avec moitié autant de vinaigre et du sel. Cassez dedans vos œufs un à un. Dès que le blanc aura pris consistance, retirez-les en commençant par les premiers cassés; rafraîchissez dans de l'eau froide, égouttez, parez-les et servez-les sur des ragoûts d'oseille, de chicorée, d'épinards, sur une purée; avec une sauce d'un goût relevé, ou mettez-les au jus.

Omelette. — Prenez six, huit, dix, douze œufs, suivant la force de l'omelette que vous voulez, mettez-les dans une terrine avec du sel fin et battez-les bien. Faites chauffer du beurre dans une poêle, versez-y les œufs battus et faites cuire l'omelette. Il faut qu'elle soit d'une belle couleur en dessous. On baisse la poêle sur le devant pour y faire glisser l'omelette que l'on plie alors en deux. On pose ensuite son plat sur la poêle, et on renverse lestement.

Omelette aux fines herbes. — Mettez persil, ciboule, etc., hachés, avec sel et poivre dans vos œufs battus, et faites l'omelette comme ci-dessus.

Omelette au fromage (entremets). — Elle se fait avec du fromage de gruyère râpé et battu avec les œufs. Joignez-y, si vous voulez, de bonne crème, et assaisonnez de poivre et de sel proportionnellement au degré de salaison du fromage. Faites cuire et servez chaud.

L'omelette au fromage se fait aussi en saupoudrant de fromage râpé une omelette ordinaire, et en la glaçant avec la pelle rouge.

Omelette au sucre (entremets sucré). — Battez vos œufs avec un peu de crème, du sucre en poudre, un peu de fleur de farine et une petite cuillerée d'eau de fleur d'oranger ou de toute autre essence. Faites cuire l'omelette avec de très bon beurre frais; faites-lui prendre belle couleur, pliez en deux et servez. Il faut quelques grains de sel.

Omelette aux confitures (entremets). — Faites une omelette au naturel en y ajoutant du sucre en poudre. Garnissez-la de confiture et dressez-la, pliée en chausson; saupoudrez-la de sucre, et glacez-la avec une pelle rouge.

Omelette soufflée (entremets). — Cassez une douzaine d'œufs, séparez les jaunes d'avec les blancs; mettez dans les jaunes un tiers de kilog. de sucre en poudre et de l'eau de fleur d'oranger; fouettez vos blancs, mêlez-les avec les jaunes. Faites fondre dans une poêle 125 grammes de beurre que vous mêlez avec les œufs en remuant; versez-les sur un plat d'argent beurré, posez ce plat sur de la cendre chaude et mettez un four de campagne dessus; glacez l'omelette avec du sucre en pou-

dre et servez dès qu'elle sera montée et de belle couleur.

Omelette au rhum (entremets). — L'omelette préparée comme ci-dessus, dressez-la sur un plat qui puisse supporter le feu, arrosez-la de rhum, et mettez-y le feu au moment de servir.

On peut varier à l'infini les accompagnements d'une omelette ; mais il faut que le ragoût qu'on met soit cuit d'avance, car une omelette reste trop peu de temps sur le feu pour cuire complètement les viandes ou les légumes avec lesquels on la garnit.

Voici les principales variétés de l'omelette :

Omelette au lard, aux rognons de veau, aux ris de veau, à l'oignon, aux champignons, aux truffes, aux pointes d'asperges, aux culs d'artichauts, aux queues d'écrevisses.

Fondue aux œufs (entremets). — Pesez un nombre d'œufs d'après le nombre de vos convives. Prenez un morceau de gruyère pesant le tiers, et un morceau de beurre pesant le sixième de ce poids. Cassez et battez bien les œufs dans une casserole. Mettez-y le beurre et le fromage râpé ou émincé Posez la casserole sur un fourneau bien allumé et tournez jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi et mollet : mettez un peu ou point de sel, suivant que le fromage sera plus ou moins vieux, et une forte portion de poivre. Servez sur un plat légèrement chauffé.

PATES

Macaroni à l'italienne (entremets). — Faites cuire dans du bouillon 250 gr. de bon macaroni, et faites-le égoutter. Mettez dans une casserole 250 gr. de fromage, moitié gruyère râpé, moitié parmesan, et 60 gr. de beurre, gros poivre et muscade. Mettez-y le macaroni avec deux ou trois cuillerées de crème; mêlez bien le tout sur le feu; lorsque le macaroni filera, il sera cuit. Servez chaud.

Macaroni au gratin (entremets). — On met dans une tourtière un lit de macaroni cuit dans du bouillon et égoutté, un lit de fromage et de beurre, et ainsi de suite jusqu'à ce que toute votre préparation soit employée, et on finit par un lit de mie de pain mêlée à autant de fromage râpé. Mettez sur un feu doux, et couvrez d'un four de campagne.

PRÉPARATION DES CORNICHONS

On épluche les cornichons en ôtant la queue, et les portions de fleurs qui peuvent rester au bout; on les brosse un à un avec une vergette demi-rude. On les met dans une terrine de grès; on les saupoudre de sel et on secoue fortement pour que le sel se répande sur les fruits. Il se forme bientôt une saumure, composée du sel et de l'eau que les cornichons ont suée. Le lendemain, on jette cette saumure et on saupoudre de nouveau avec du sel qu'on laisse vingt-quatre heures, en secouant plu-

sieurs fois la terrine dans la journée ; il se forme de nouveau de l'eau qu'on retire. On les met dans un bocal, et on verse dessus de bon vinaigre de vin. On les y laisse huit jours, puis on retire le vinaigre, qu'on gardera pour les usages de la cuisine. On verse du vinaigre nouveau, sur les cornichons, en y ajoutant poivre, épices, estragon, menthe, laurier, fenouil, percepierre, piment, etc., etc.

Ne jetez jamais du vinaigre bouillant sur les cornichons, ne les préparez que dans des vases de grès, de porcelaine ou de verre, et défiez-vous des cornichons d'un vert trop vif : ils doivent souvent cette couleur à du cuivre dissous dans le vinaigre.

FIN





2998-85 — Corbeil, typ. Crété.